Eiskaffee

Im Sommer bietet dieses Rezept eine kühle Erfrischung: köstlicher Eiskaffee mit Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 l	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
200 g	Mokkakaffee (gebrannt und gerieben)
8 Stk.	Eidotter
400 g	Staubzucker
6 Tupfer	Schlagobers
6 Stk.	Hohlhippen

Zubereitung

1. Der **Eiskaffee** ist eine leckere Erfrischung an warmen Tagen: Hierfür zuerst die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauslösen.

2. Schlagobers mit Vanillemark in einen Topf geben. Aufkochen und den Mokkakaffee hinzufügen. 20 Minuten ruhen lassen, dann abseihen.

3. Unterdessen die Eier trennen. Eidotter mit Staubzucker schaumig rühren und zusammen mit der Kaffee-Obers-Mischung bei kleinster Hitze legieren. Stark abkühlen lassen, bis die Masse stockt.

4. Dann in hohe Gläser füllen und mit Schlagobers und Hohlhippen garniert servieren.

Tipp

Den Eiskaffee nach Belieben mit einer Kugel Fruchteis ergänzen; oder mit frischen Früchten, z.B. Erdbeeren, servieren.