Kaffeeeis

Nicht nur im Sommer ein Hit! Leckeres Rezept für klassisches Kaffeeeis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 ml	Schlagobers
2 EL	Schlagobers
400 ml	Milch
100 g	Kaffeebohnen
2 Stk.	Eier
160 g	Zucker
100 g	Kaffee (löslich)

Zubereitung

1. Klassisches Kaffeeeis wird ganz einfach zubereitet. Zuerst wird Schlagobers und Milch zusammen mit den Kaffeebohnen aufgekocht. Hitze reduzieren. Das Ganze muss dann zugedeckt zirka 15 Minuten ziehen. Danach die Masse durch ein ganz feines Sieb passieren.

2. Ei trennen (Eiklar wird nicht benötigt). Jetzt eine Creme herstellen, indem Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen verrührt wird. Nun muss die abgeseihte Flüssigkeit abermals erhitzt und untergehoben werden. Doch Vorsicht, nicht wieder auf die Herdplatte stellen! Je nach Bedarf lösliches Kaffeepulver hinzufügen, um den Geschmack zu verstärken. Danach abkühlen lassen!

3. In einer Eismaschine die hergestellte Creme gefrieren lassen. Wer es besonders cremig liebt, zieht vor dem Servieren noch geschlagenes Schlagobers unter.

Tipp

Besonders lecker schmeckt Kaffeeeis mit einem kleinen Spritzer Eierlikör!