# Kokoseis

Ein tolles Rezept für erfrischendes Kokoseis. Vor dem Servieren kann man das Dessert mit Limettenscheiben und Minzeblättern dekorieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 13,3 h

**Gesamtzeit:** 13,7 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 ml | Milch (Vollmilch 3,5%) |
| 160 g | Zucker |
| 2 Stk. | Eier |
| 450 g | Schlagobers (30% Fett) |
| 50 g | Kokosraspeln |
| 0.5 TL | Vanilleextrakt |

## Zubereitung

1. Das **Kokoseis** ist besonders zur Sommerszeit der absolute Hit. Zuerst in einem Topf Zucker, das Ei und Milch vermischen. Anschließend das Gemisch langsam erhitzen, ohne, dass es kocht. Während dieses Vorgangs die Masse ständig umrühren, bis sie eine dickliche Konsistenz hat.

2. Jetzt das Eis auf Raumtemperatur abkühlen, dann Vanille, Schlagobers und Kokosraspeln hinzugeben.

3. Das Ganze für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

## Tipp

Sehr gut schmeckt das Kokoseis auch mit Früchten, wie zum Beispiel Pfirsiche oder Mangos.