Mokka-Eis

Vor allem Erwachsene lieben Mokka-Eis. Dieses Rezept zeigt, wie man den cremigen Eisgenuss ganz einfach selbst machen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

3 Stk.	Eigelb
4 EL	Milch
4 TL	Pulverkaffee
250 ml	Schlagobers
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Für das Mokka-Eis zunächst Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Pulverkaffee in der Milch auflösen und nach und nach unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2. Eismasse in die Eisschale füllen und im Eisfach des Kühlschranks bei höchster Kältestufe etwa 2 Stunden lang gefrieren lassen.

Tipp

Das Mokka-Eis mit Mokkabohnen garnieren und/oder mit Schokoladen-Sauce servieren.