

default watermark



Kaffeeeis

Description

Zutaten

1 Dose (397 g) gesüßte Kondensmilch
1 TL löslicher Kaffee (z. B. Nescafé gold)
250 ml Schlagsahne

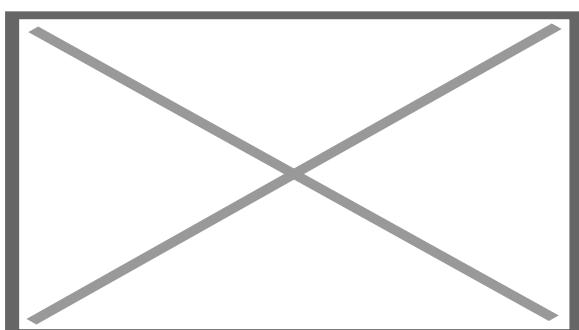
Zubereitung

Kaffee in 1 EL Wasser auflösen.

Kondensmilch in eine Schüssel geben, den Kaffee hinzufügen und gut verrühren. Schlagsahne dazugeben und weiter mit dem Handrührgerät rühren. Nicht zu lange rühren, sonst könnte statt Kaffeeeis Kaffeebutter entstehen.

Die Creme nun in eine Dose füllen, zudecken und einfrieren. Diese Eiscreme muss man nicht umrühren.

Wenn sie zu hart wird, vorm servieren ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen.



Category

1. Desserts

Date Created

Juli 21, 2022

Author

jeanny