Rezept

Espresso-Eis

Ein Rezept von Espresso-Eis, am 28.04.2024

Zutaten

40 g	Löffelbiskuits
200 g	Sahne
2 EL	Kaffeelikör nach Belieben
2 gestrichene TL	Instant-Espresso-Pulver
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Biskuits mit dem Espressopulver im Blitzhacker (oder in einem Gefrierbeutel) fein zerkrümeln. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben den Likör untermischen. Die zerkrümelten Biskuits unter die Sahne ziehen.

2. Die Eismasse in Förmchen füllen und 3 Std. gefrieren lassen.