

## Rezept

# Coffee to go

Ein Rezept von Coffee to go, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1/2 l</b> Milch	<b>75 g</b> weißer oder brauner Zucker
<b>1 EL</b> lösliches Kaffeepulver	<b>60-75 g</b> Zartbitterschokolade (50-60 % Kakaoanteil)
<b>4</b> Eigelb (M)	<b>5-6</b> Eis-am-Stiel-Förmchen (je 80-100 ml)
Reis, Hülsenfrüchte oder Salz zum Arbeiten	<b>4</b> Eisstäbchen aus Holz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 5-6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Milch zusammen mit dem Zucker in einem Topf kurz aufkochen, dann vom Herd ziehen und das Kaffeepulver einrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Die Schokolade fein hacken.
2. Die Eigelbe in eine große Schüssel geben und verrühren. Nun die heiße Milch langsam (zu Beginn esslöffelweise) unter die Eigelbe rühren, dann die Eiermilch zurück in den Topf geben und bei geringer bis mittlerer Hitze merklich eindicken lassen (5-10 Min.). Dabei ununterbrochen mit einem Gummispatel rühren, damit nichts ansetzt (bei zu großer Hitze wird schnell Rührei daraus).
3. Die Creme durch ein Sieb streichen. Eine Hälfte davon zurück in den Topf gießen und die Schokolade untermischen. Hat man schnell gearbeitet, reicht die Resthitze der Puddingcreme aus, um die Schokolade zu schmelzen, sonst den Topf noch mal bei geringer Hitze zurück auf den Herd stellen.
4. Beide Puddingcremes (abkühlen nicht nötig) auf die Förmchen verteilen, ohne dass sie sich zu sehr vermischen: Dazu jede Creme in ein Gefäß mit Ausgießer geben. Die Förmchen in einen Topf mit Reis, Hülsenfrüchten oder Salz stellen, sodass sie gut fixiert sind. Dann jeweils gleichzeitig beide Cremes in die einzelnen Förmchen eingießen.
5. Die Förmchen ins Tiefkühlfach stellen und das Eis in 1-2 Std. anfrieren lassen. Dann die Holzstäbchen hineinstecken und das Eis in ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ganz durchfrieren lassen. Aus der Form lösen lässt sich das Steckerleis am leichtesten, wenn man die Förmchen kurz unter heißes Wasser hält.