

Rezept

Dalgona-Eis ohne Eismaschine

Ein Rezept von Dalgona-Eis ohne Eismaschine, am 22.06.2024

Zutaten

5 TL Instant-Kaffee	3 EL brauner Zucker
1/2 TL Vanilleextrakt	5 EL heißes Wasser
500 ml Schlagsahne	400 g gezuckerte Kondensmilch
Schokotröpfchen nach Belieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 371 kcal, 23 g F, 5 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Instant-Kaffee, braunen Zucker, Vanilleextrakt und heißes Wasser in eine Schüssel füllen und mithilfe eines Handrührgerätes zu einer fluffigen Creme schlagen. Anschließend beiseitestellen.

2. Sahne steif schlagen, Kaffeeschaum und Kondensmilch unterrühren und in eine Kastenform füllen. Anschließend ins Gefrierfach stellen.

3. Nach etwa einer Stunde nach Belieben Schokotröpfchen mit einer Gabel unterheben und weitere 4 Stunden gefrieren lassen.