

Rezept

Eiskaffee - mal anders

Ein Rezept von Eiskaffee - mal anders, am 07.11.2024

Zutaten

500 ml stark aufgebrühter Kaffee

Vanilleeis

Schokospäne

75-100 ml Zucker

Schlagsahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Einen halben Liter starken Kaffee aufbrühen. Den Zucker einrühren und die Menge nach persönlichem Geschmack anpassen.

2. Abkühlen lassen, dann in eine möglichst flache, gefriergeeignete Form mit Deckel geben und am besten über Nacht gefrieren lassen.

3. Alles für den Eiskaffee vorbereiten, Schlagsahne steif schlagen, Schokospäne mit einem großen Messer von der Rückseite einer Tafel Schokolade abziehen und je eine Kugel Vanilleeis auf die Gläser/Schälchen verteilen.

4. Den hart gefrorenen Kaffee-Eisblock nun mit einer Gabel bearbeiten und soviel Granita mit den Zinken abschaben, wie man braucht. Über das Vanilleeis geben, mit einem Tupfer Sahne und Schokospänen servieren.

5. (Man kann Granita auch anders herstellen, indem man alle 45 Min. die entstehenden Eiskristalle kurz umrührt bis eine Granita-Konsistenz erreicht ist - das erfordert allerdings mehrere Stunden Aufmerksamkeit.)