

Rezept

Kaffee-Keks-Eis

Ein Rezept von Kaffee-Keks-Eis, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Sahne	1 TL Vanilleextrakt
Meersalz	2 TL lösliches Kaffeepulver
200 ml Kondensmilch (10 % Fett)	100 g Kakaokekse mit Cremefüllung (z. B. Oreo)

Außerdem

Kastenform aus Metall (25 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 30 g F, 7 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Sahne in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Vanilleextrakt und 1 Prise Meersalz untermischen.
2. Das Kaffeepulver in einer Schüssel in 25 ml kaltem Wasser unter Rühren auflösen. Die Kondensmilch zugießen und alles gut verrühren. Dann die Schlagsahne unterheben.
3. Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einem Nudelholz zerbröseln. Die Keksbrösel unter die Kaffee-Sahne-Mischung heben. Die Eismasse in die Form füllen und im Tiefkühlfach in ca. 8 Std. gefrieren lassen.
4. Die Form aus dem Tiefkühlfach nehmen und kurz antauen lassen. Das Eis dann auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen. Das Eis in Scheiben schneiden, auf vier Desserttellern anrichten und servieren.