

Rezept

Kaffee creme-Eis am Stiel

Ein Rezept von Kaffee creme-Eis am Stiel, am 22.06.2024

Zutaten

30 g brauner Kandiszucker

¼ TL Zimtpulver

150 ml starker Kaffee

250 g Sahne

Außerdem

6 à Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben
andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 13 g F, 1 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Kandiszucker mit Kaffee in einen Topf geben, aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Mit Zimtpulver würzen. Die Mischung zum Abkühlen für etwa 10 Min. in das Tiefkühlfach stellen.

2. Sahne in die Kaffeemischung einrühren. Die Creme in die Formen verteilen, mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.