

Rezept

# Kaffeecreme-Eis am Stiel

Ein Rezept von Kaffeecreme-Eis am Stiel, am 29.04.2024

## 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.