

Milchkaffee-Eis

Zutaten | 4 Portionen

300 ml	Sahne
2 EL	Instant-Kaffeepulver
150 ml	gesüßte Kondensmilch
1 Prise	Salz
4 EL	Ahornsirup
150 ml	Milch

Zubereitungszeit: 20 Min.; Gefrierzeit: 5 Std.

Zubereitung:

- Schlagsahne mit einem Handrührgerät steif schlagen.
- Instant-Kaffeepulver in 2 EL kochendem Wasser auflösen und abkühlen lassen.
- Geschlagene Sahne mit dem abgekühlten Kaffee, Kondensmilch, Salz und 2 EL Ahornsirup verrühren.
- Die Kaffee-Sahnemischung in eine mit Frischhaltefolie ausgeschlagene Form füllen und abgedeckt ca. 5 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Milch mit einem Milchaufschäumer aufschlagen.
- Eis portionieren und den Milchschaum und dem restlichen Ahornsirup darauf verteilen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 185 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
481 kcal	36,4 g	31,5 g	7,2 g	125 mg