

Espresso-Marzipan-Eis

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

900 ml Sahne
300 ml Kondensmilch
2 Teelöffel Espresso- oder Instantkaffeepulver
1/3 Teelöffel Mandelextrakt
200 g Marzipan
60 g schokolierte Kaffeebohnen (alternativ Schokodrops)

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Cookie-Teig im Eis war gestern. Jetzt gibt's Espresso-Marzipan-Eis. Das süße Marzipan darf es sich zuerst in einem cremigen, weichen Bett aus eisgekühlter Sahne gemütlich machen. Für die herbe Note sorgen danach ein wenig Espresso und kleine Kaffeebohnen mit Schokoladenüberzug. Mmmh... ein Wintereis wie man es sich wünscht.

- 1 -

Sahne mit Kondensmilch, Espessopulver und Mandelextrakt kurz aufschlagen.

- 2 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 50-60 Minuten gefrieren lassen. Marzipan grob raspeln und mit Kaffeebohnen nach 20 Minuten dazugeben.