

Espresso-Marzipan-Eis

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



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

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 Marzipan. Die Zucker-Mandel-Masse macht es sich in einem cremigen, weichen Bett aus eisgekühlter Sahne gemütlich. Für die herbe Note sorgen ein wenig Espresso und kleine Kaffeebohnen mit Schokoladenüberzug. Mmmh... ein Winterdessert wie man es sich wünscht.

- 1 -

Sahne mit Kondensmilch, Espessopulver und Mandelextrakt kurz aufschlagen.

- 2 -