

Hallo wach: Coffee Ice Cream Sandwiches mit Donuts

VORBEREITEN

6
Std.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Sandwiches

Für die Eiscreme

500 ml Kaffee-Eiscreme (im Pappbecher)
100 g schokolierete Kaffeebohnen

Für die Donuts

100 g Puderzucker
25 g Kakao
40 g Sahne
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
4 Donuts (natur)

Zum Dekorieren

30 g Schokolierete Kaffeebohnen
30 g Nüsse
30 g Streusel

- 1 -

Für die Eiscreme Eis aus dem Becher in eine Schüssel geben. Mit schokolierten Espresso-Bohnen mischen und zurück in den Becher streichen, erneut mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

- 2 -

Für die Glasur Puderzucker mit Kakao, Sahne und Vanilleextrakt glatt rühren. Wenn die Masse zu dick ist, noch etwas mehr Sahne einrühren. Donuts halbieren und alle Hälften glasieren. Donutdeckel mit schokolierten Kaffeebohnen, Nüssen und Streuseln dekorieren.

- 3 -

Eis aus dem Gefrierfach nehmen und mit einem großen, scharfen Messer Eis inklusive Verpackung in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.

- 4 -

Auf jeder Donut-Unterseite jeweils eine Scheibe Eis platzieren. Umkarton der Eisscheiben einreißen und abziehen. Donutdeckel aufsetzen. Vor dem Servieren erneut 2 Stunden einfrieren.

Das ist unser Tag, Baby, wenn wir aufstehen ... Damit dir das auch gelingt, wartet das pompöse Ice Cream Sandwich gleich mit einer ganzen Reihe an Köstlichkeiten, um dich aus den Federn zu locken: Zwischen einem schokoladig glasierten Donut hat sich hier eine Portion feinstes Kaffee-Eis geschmuggelt - ein Happs und es hat dich eiskalt erwischt!