

Kaffee am Stiel: Irish-Coffee-Popsicles

VORBEREITEN

3,25
Std.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für die Sahne-Schicht

240 ml Sahne
50 g Zucker
1 Vanilleschote

Für die Kaffee-Schicht

450 ml warmer Kaffee
40 g Zucker

Für die Kaffeelikör-Schicht

200 ml Milch
4 Esslöffel Irish Cream Sahnelikör (z.B. Baileys)

Besonderes Zubehör

10 Stieleisformen

Dieser Kaffee ist einfach zum Schleckern gut! Drei Schichten aus Sahne und Vanille, süßem Kaffee und Irish Cream machen diese Popsicles nicht nur zum frostigem Kaffeegenuss, sondern ganz nebenbei auch zu einem echten Hingucker. Die perfekte Abkühlung für alle Kaffee-Fans auf der nächsten Sommer-Gartenparty.

- 1 -

Für die Sahne-Schicht Vanilleschote auskratzen. Sahne mit Zucker in einem Topf verrühren. Vanillemark und -schote dazugeben, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Schote entfernen, Vanillesahne auf 10 Stieleisformen verteilen und 1 Stunde einfrieren.

- 2 -

Für die Kaffee-Schicht Zucker mit warmen Kaffee verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Je einen Schuss des süßen Kaffees als zweite Schicht in jede Eisform füllen und erneut 1 Stunde einfrieren.

- 3 -

Für die Kaffeelikör-Schicht restlichen süßen Kaffee mit Milch und Likör verrühren. Alle Eisformen mit der Mischung auffüllen, Stiel einstecken und ca. 12 Stunden gefrieren lassen.