



Kaffee-Eis

Zeit gesamt
7h 55min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	500 ml
Milch	250 ml
Kaffee, löslich	3 EL
Kakaopulver	2 EL
Honig	2 EL
Zucker	100 g
Schokolade, Weiß	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. In einem Topf Wasser aufkochen. Milch, Kaffee, Kakaopulver, Honig zugeben. Zucker nach Geschmack ebenfalls unterrühren. Alles gut verrühren und abkühlen lassen. Die Masse in Eisformen füllen und mind. 6 Stunden oder über Nacht in den Tiefkühler stellen.
2. Zum Servieren in einem Topf etwa 200 ml Wasser aufkochen. Weiße Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Kaffee-Eis vorsichtig aus den Formen nehmen. Mit einem Löffel weiße Schokolade über das Eis verteilen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	324 kcal		
Kohlenhydrate	54 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	5 g	Fette	10 g