Kaffee-Eis mit Nektarine



Zeit gesamt
4h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	100 ml
Schlagsahne	200 g
Kaffee	25 g
Eier	2 St.
Zucker	100 g
Nektarine	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf Milch und Sahne aufkochen, Kaffee zufügen und zugedeckt 15–20 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und Kaffeesahne erneut erhitzen.

2. Inzwischen Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker cremig aufschlagen. Heiße Kaffeesahne unter Rühren langsam zugießen. Schüssel über ein heißes Wasserbad setzen und ca. 7 Min. schlagen, bis die Masse leicht eindickt. Vom Wasserbad nehmen, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Nektarine waschen, entsteinen und Fruchtfleisch fein würfeln. Unter die Eismasse rühren und in einer flachen Schüssel mind. 4 Std. tiefkühlen, dabei immer wieder mal mit einer Gabel durchrühren, um die Kristalle zu zerkleinern.

4. Eiscreme zu Kugeln portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer eine Eismaschine hat, kann die Eiscreme darin nach Geräteanweisung gefrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	253 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g