



Eis ohne Eismaschine

Zutaten

- 5 EL löslicher Kaffee
- 2 EL Zucker
- 2 Päck. Vanillezucker
- 5 EL kochendes Wasser
- 500 ml Schlagsahne
- 1 Dose (400 g) gesüßte Kondensmilch
- 2 EL Schokoladenraspeln

Gibt zuerst den löslichen Kaffee, den Zucker und das heiße Wasser in eine Schüssel. Mit dem Handmixer wird alles auf höchster Stufe geschlagen bis ihr eine hellbraune, cremige Masse habt.

Schlagt in einer zweiten Schüssel die Sahne steif. Anschließend rührt ihr die gesüßte Kondenzmilch und den Kaffeeschaum unter und gebt alles in eine Kasten-kuchenform.

Stellt die Form ins Gefrierfach. Nach etwa einer Stunde könnt ihr die Schoko-ladenraspeln mit einer Gabel unter die Masse heben, so sinken sie nicht zu Boden. Stellt das Eis danach wieder für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach. mmmhhh!