

Funny Coffee-Eis

Stracciatella-Eiscreme mit Mokkabohnen und Instant-Kaffeepulver

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Dr. Oetker Mokkabohnen
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Stracciatella
2 geh. EL Instant-
Cappuccinpulver, ungesüßt
(etwa 30 g)

1 Vorbereiten:

Etwa 12 Mokkabohnen für die Dekoration beiseitestellen. Restliche Mokkabohnen grob zerkleinern.

2 Zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Zerkleinerte Mokkabohnen unterrühren. Die **Hälfte** der Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben. Unter die restliche Creme das Cappuccinpulver rühren und auf der hellen Creme verteilen. Die Schichten leicht miteinander vermischen, so dass eine Marmorierung entsteht. Eis abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.

3 Verzieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit restlichen Mokkabohnen dekorieren.