

Kaffee-Eis mit Brownie

Aromatisches Eis mit Kaffee-Geschmack und Kuchenstückchen

4 - 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

3 TL Instant-Espressopulver
1 TL Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
100 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

½ Dr. Oetker fertiger Brownie

1 Zubereiten:

Espressopulver, Kakao und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit der Milch verrühren, bis sich alles gelöst hat. Sahne dazugeben und verrühren. Die Flüssigkeit in eine Eismaschine geben und etwa 20 Min. gefrieren lassen. **Hinweis:** Bitte die Gebrauchsanleitung der Herstellers beachten.

- 2 Fertigen Brownie in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Kurz bevor das Eis richtig gefroren ist, die Browniewürfel unterrühren und vollständig gefrieren lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Übrigen Brownie zu dem Eis servieren.
- Das Eis etwa 20 Min. vor dem Portionieren herausnehmen.
- Wenn Sie keine Eismaschine haben, gefrieren Sie die zubereitete Flüssigkeit mind. 3 Std. und rühren die Masse ab und zu um.