



Gerührter Eiskaffee

Nährwerte pro Glas: Eiweiss 8 g, Fett 42 g, Kohlenhydrate 48 g, 630 kcal

Die Wiener mögen ihn am liebsten so, und auch bei uns findet der Dessertklassiker in hochprozentiger Form immer mehr Anhänger. Gerührt, nicht geschüttelt, wohlbemerkt.

Zutaten

Dessert

Für 4 Gläser à 3 dl

- 2,5 dl** Vollrahm
- 600 g** Vanilleglace
- 1,2 dl** Espresso, kalt
- 0,5 dl** Kirsch
- Schokoladensauce zum Servieren

So gehts

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Rahm steifschlagen. In einen Spritzsack mit Sterntülle geben. Kühlstellen. Glace in ein hohes Mixglas geben. Espresso und Kirsch dazugiessen. Alles zu einer cremigen Masse mixen. Eiskaffee in die Gläser füllen. Rahm daraufspritzen. Etwas Schokoladensauce darüberträufeln, sofort servieren.

Rezept: Feride Dogum

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/geruehrter-eiskaffee>