Frappuccino – aus dem Thermomix



Auch wenn es naß

und kalt ist ….. eigentlich haben wir doch Sommer.

Die wenigen Sonnenstrahlen, die es heute durch die grauen Wolken geschafft haben mußten dann reichen, um endlich dieses Rezept auszuprobieren.

Zugegeben, ich war sehr skeptisch. Bisher habe ich schließlich richtigen Kaffee zubereitet, abkühlen lassen, um ihn dann mit Vanilleeis und einem Schuß Kaffeelikör aufzupeppen.

Diese neue Variante ist aber dank der enormen Mixkraft vom „Wunderkessel“ so dick und cremig wie ein reichhaltiges Milchshake. Der Geschmack kommt absolut an die Frappuccinos der bekannten Kaffee-Ketten heran.

Ein anderer starker Mixer wird bestimmt auch ein tolles Ergebnis hervorbringen.

Für 3 Gläser :

70 gr Zucker

3 EL löslicher Kaffee

250 gr Eiswürfel

500 gr Milch

Zucker und Kaffeepulver ***10 Sekunden / Stufe 10*** pulverisieren. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen – es staubt !

Eiswürfel zugeben und ***20 Sekunden / Stufe 10*** zerkleinern.

Milch einfüllen und ***15 Sekunden / Stufe 6*** schaumig schlagen.

Wer mag könnte zusammen mit der Milch auch noch einen guten Schuß von seinem Lieblingskaffeesirup hinzufügen.



Café Latte Eiscreme

Wer – so wie ich – Kaffee auch in Kuchen, Schokolade und anderen Leckereien mag, wird dieses Eis lieben.



Entdeckt habe ich das Rezept bei „bakingbites“ . Da ich glücklicherweise auch „cups“ (amerikanische Messbecher) habe, brauchte ich gar nicht lange umrechnen. Stattdessen habe ich die Cups befüllt und entsprechend gewogen bzw. in einen Meßbecher umgefüllt.

Für ca. 1 Liter fertige Eiscreme :

350 ml Vollmilch

350 ml Schlagsahne

150 gr. Zucker

20 gr Espresso- oder Kaffeebohnen (alternativ Instantpulver)

1 1/2 TL Vanilleextrakt

Die Kaffebohnen grob mahlen (im Blitzhacker oder mit einem Mörser) und mit der Sahne vermischen. Langsam zum Kochen bringen. Topf von der Platte ziehen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Kaffesahne durch ein feines Sieb abgießen (z.B. in ein großes Glas, Messbecher,etc).

(Benutzt man löslichen Kaffee entfällt dieser Schritt. Das Instantpulver wird dann lediglich in die Flüssigkeiten eingerührt und mit erwärmt.)

Milch und Zucker in den Topf geben und so lange unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kaffeesahne zufügen.

Topf zur Seite stellen, Vanilleextrakt einrühren und die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend in die Eismaschine füllen.

Das Eis war nach 50 Minuten in der (Kompressor) Eismaschine noch nicht richtig fest. Daher habe ich es über Nacht im Gefierfach stehen lassen – perfekt !!!

Es schmeckt so lecker, cremig nach gutem Kaffee – man kann gar nicht aufhören es auf der Zunge zergehen zu lassen.