



ORIENTALISCHES KAFFEEGRANITE

MIT EIERLIKÖR & VANILLEEIS

Kaffeegranite für 4 Personen

1600 g starken, gebrühten Kaffee
je 12 Gramm: Zimtblüte, Rosa Pfeffer, grüner Anis, Kardamom
je 4 Gramm: Sternanis, Macis (Muskatblüte)
160 g Vanillezucker

Vanilleeis

250 ml Milch
205 ml Sahne
150 g Eigelb
1 Vanilleschote
100 g Zucker

Dekoration

200 g beschwipste Henne Klassik
Eierlikör
z.B. geschlagene Sahne, Crumbles, Waffel, Früchte

ZUBEREITUNG

Kaffeegranite

Alle Gewürze zum Kaffee geben und auf ca. 400 g einkochen lassen. Den Kaffee abkühlen lassen, in Silikon- / Eiswürfelformen füllen und gut durchfrieren lassen.

Vanilleeis

Die Eier aufschlagen und gründlich verrühren.
Milch, Sahne, Zucker und Vanille aufkochen und unter Rühren auf das Eigelb gießen. Die Eiermasse auf dem Wasserbad zur Rose abziehen und im Anschluss durch ein Sieb passieren. In eine ausreichend große Dose füllen, einfrieren und ca. alle 20-30 Minuten durchrühren bis es nicht mehr rührbar ist bzw. nach ca. 4-5 Stunden die gewünschte Festigkeit erreicht hat.

Fertigstellung

Alle Beilagen vorbereiten. Die Kaffeeiswürfel im Blender oder einem anderen Küchengerät fein crushen. In ein Glas nach Wahl einfüllen und mit dem Eis und dem Eierlikör anrichten.

TIPP: Wer lieber die Milchshake-Variante mag, kann auch gern die Eiswürfel mit etwas Sahne oder Vanilleeis und Eierlikör fein mixen, in ein Glas geben und nach Wunsch dekorieren. Wir haben beide Varianten getestet und fanden einstimmig die oben beschriebene Version besser.