

Kaffee Eis Diab.

Kategorien: Eis, Diabetiker, Mit Ei

Zutaten für: 1 Rezept

4	Eigelb,
50	Gramm Diätfruchtzucker,
1	Messersp. Vanillezucker,
1/8	Ltr. Sehr starker schwarzer Kaffee,
1/8	Ltr. Schlagsahne

Anleitung:

4 Eigelb, Fruchtzucker, Vanillezucker und Kaffee im Wasserbad sämig rühren. In einen Eiswürfelbehälter füllen und im Gefrierfach kalt stellen. Ab und zu umrühren. Die Masse zu einem >Brei< gefrieren lassen. Sahne steif schlagen, unter die Kaffeemasse heben, mit Folie bedecken, zurück ins Gefrierfach stellen und ab und zu rühren, bis die Masse cremig ist.

Aus dem Buch: Bäckereien und Süßspeisen für Diabetiker

(4 Portionen zu je 1/2 BE, 285 Kalorien oder 6 Portionen zu je 1/3 BE, 190 Kalorien)

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann