

# Cremiger Eiskaffee mit Karottensaft

03.07.2015 21:41

## Zutaten

Zutaten für 1 Glas Kaffee:

ca. 150 ml` frischer Karottensaft

2 Kugeln Vanille Eis

1 Espresso/Kaffee

¼ Becher Schlagobers

½ TL gehackte Pistazien für den Eiskaffee

1 TL gehackte Pistazien für die Deko

½ TL Chai Küsschen

½ TL Aladins Kaffeegewürz

3-4 Eiswürfel

Zutaten für das persische Safraneis für etwa 4 Portionen:

1/2 Liter Vanilleeis

½ TL Safranfäden

1 EL Rosenwasser

2-3 EL ungesalzene Pistazien

ca. 2 EL Milch

eine Prise Zucker

zusätzlich für den persischen Eiskaffee (4 Portionen)

600 ml Karottensaft

1 Becher Schlagobers

4 TL gehackte Pistazien

## Zubereitung

Zubereitung Eiskaffee:

1. Karotten entsaften oder wer keinen Entsafter zuhause hat einen frischen Karottensaft aus dem Supermarkt nehmen. Schlagobers (Schlagsahne) schlagen.
2. Vanilleeis aus dem Gefrierfach nehmen und etwas antauen lassen. 1 Eiskugel sowie ein 1 EL Schlagobers in einen hohen Behälter geben. Gehackte Pistazien sowie Karottensaft hinzugeben und alles gut vermischen.
3. Nun Eiswürfel in ein Glas geben, 1 Eiskugel Vanilleeis darüber geben und den Karottenmix darüber gießen. Eine Schlagobershaube darauf geben, das Ganze mit gehackten Pistazien bestreuen und evtl. mit Chai Küsschen und Aladins Kaffeegewürz dekorieren.

Zubereitung Safraneis:

1. Safranfäden in einen Mörser geben. Ofen auf 50°C vorheizen und sobald der Ofen etwas warm ist, Mörser mit den Safranfäden einige Minuten erwärmen. Eine Prise Zucker hinzugeben und alles gut mörsern. Nun Milch hinzugießen und das Ganze 15 Minuten ziehen lassen. Die Milchsäure ist dafür zuständig, dass die Zellen der Safranfäden geöffnet werden und das Aroma austritt.
2. Vanilleeis aus dem Gefrierfach nehmen, etwas antauen lassen und in eine Schüssel umfüllen. Sobald das Eis etwas weicher wird, durchmischen. Safran, gehackte Pistazien und das Rosenwasser kräftig unterrühren. Das Eis wieder in die Gefriertruhe geben und bis zum Gebrauch drinnen lassen.
3. Für den persischen Eiskaffee Schlagobers schlagen. Karotten in der Maschine entsaften. 2 Eiskugeln vom Safraneis in ein Glas geben. Frischen Karottensaft darüber gießen, eine Haube Schlagobers darauf geben, und das Ganze mit gehackten Pistazien dekorieren.

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!