

Weißes Espresso Eis (Hausbrandt)

Auf der Suche nach der für meinen Geschmack besten Espressobohne, habe ich mich durch ungefähr 40 Sorten qualitativ hochwertiger Bohnen getrunken. Also keine Massenware aus dem Supermarkt. Die Mischungen bestehen meist aus überwiegend Arabica Bohnen aus verschiedenen Ländern mit Anteilen von Robusta oder Blue Mountain. Von New York extra über Costadore und schreyögg, lucaffè, Barbera, Mamis Caffè, Passalacqua, Tre Forze usw. Preislich liegen diese Bohnen alle zwischen 20 und 30 Euro. Der costadoloro ist schon ein herausragender Espresso. Extreme Power mit Schokoladen Aromen. Wird im Kreml und im Café de Paris serviert.

Mein absoluter Favorit bei Espressobohnen ist aber die Marke Hausbrandt. Wenig Säure bei harmonischem Geschmack und viel Power. Espressobohnen sind auch in der Küche vielseitig einsetzbar. Ob als Bestandteil von Gewürz Mischungen, in Gebäck oder Cremes und Eis.

1, /2 l Milch

1/2 l Sahne

80 g Espressobohnen

12 Eigelbe

180 g Zucker

- Milch, Sahne und Kaffeebohnen zusammen aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
- nochmals aufkochen
- mit den Eigelben und den Zucker bis [zur Rose abziehen](#).
- in der Sorbetiere cremig gefrieren.

Wer es crunchy mag, kocht aus 50g Zucker und 1 Tl Wasser caramel und fügt Espressobohnen hinzu. Gut vermengen und auf eine mit Öl bestrichene Metallplatte geben. Nach dem Abkühlen

fein zerkleinern und dem Eis zugeben.



[Hausbrandt Kaffee Espresso - Nonnetti, 1000g Bohnen](#)

Preis: EUR 22,40



[Hausbrandt Nonnetti 500g](#)

Preis: EUR 17,45