



# Cold Brew Coffee

---

**Du brauchst für zwei Becher à 400 ml:**

200 ml Milch  
(oder Hafermilch)  
280 ml Sahne  
(oder Kokosmilch)

140 ml Cold Brew Coffee  
z. B. Tchibo Blonde Roast  
115 g Zucker  
10 g Stärke  
Kleine Prise Salz

---

**Vorab: Zubereitung Cold Brew**

1. Den Kaffee grob mahlen.
2. Das Wasser in kreisenden Bewegungen in den Cold Brew Filter gießen, Deckel schließen.
3. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Filter rausnehmen.

---

**Zubereitung:**

1. Rühre die Stärke mit ein paar Esslöffeln Milch in einer kleinen Schüssel glatt.
2. Gib die restliche Milch, die Sahne, den Cold Brew Coffee, den Zucker und das Salz in einen Kochtopf und bring alles unter Rühren zum Kochen.
3. Gib nun die glattgerührte Stärke unter Rühren dazu und lass alles noch mal kurz aufkochen.
4. Püriere die Eismasse mit einem Pürierstab gut durch.
5. Gib die Masse in die Eismaschine und lass sie frieren.

---

**Alternativ: Zubereitung mit dem Luicella's Eis-Mix**

1x Luicella's Eis-Mix „Milcheis-Basis“  
180 ml Milch (oder Pflanzenmilch, wir empfehlen Hafermilch)  
200 ml Sahne (oder vegane Sahne, wir empfehlen Kokosmilch)  
120 ml Cold Brew Coffee

---

**Zubereitung:**

1. Gib alle Zutaten zusammen in einen Messbecher und püriere sie gut durch, damit sich alle Zutaten vermischen.
2. Gib die Masse in die Eismaschine und lass sie frieren.

---

**Ohne Eismaschine:**

Solltest du keine Eismaschine besitzen, kommt die Masse für 2-4 Std. ins Eisfach. Alle 45 Minuten mit dem Schneebeesen durchrühren, damit sich Eiskristalle lösen und das Eis cremiger wird.



# Vanille-Kaffee

---

## Du brauchst für zwei Becher à 400 ml:

360 ml Milch (oder Hafermilch)	115 g Zucker
280 ml Sahne (oder Kokosmilch)	10 g Stärke
60 g ganze kräftige Kaffeebohnen z. B. Black & White	Kleine Prise Salz Teelöffelspitze Vanille

---

## Zubereitung:

1. Rühre die Stärke mit ein paar Esslöffeln Milch in einer kleinen Schüssel glatt.
2. Koche die Kaffeebohnen ca. 5 Minuten mit der restlichen Milch auf. Siebe die Kaffeebohnen anschließend ab. Die Kaffeebohnen werden ab jetzt nicht mehr benötigt.
3. Gib die Kaffeemilch, die Sahne, den Zucker und das Salz in einen Kochtopf und bring alles unter Rühren zum Kochen.
4. Gib nun die glattgerührte Stärke unter Rühren dazu und lass alles noch mal kurz aufkochen.
5. Püriere die Eismasse mit einem Pürierstab gut durch.
6. Gib die Masse in die Eismaschine und lass sie frieren.

---

## Alternativ: Zubereitung mit dem Luicella's Eis-Mix

1x Luicella's Eis-Mix „Echte Vanille“  
320 ml Milch (oder Hafermilch)  
200 ml Sahne (oder Kokosmilch)  
40 g ganze Kaffeebohnen

---

## Zubereitung:

1. Koche die Kaffeebohnen ca. 5 Minuten mit der Milch auf. Siebe die Kaffeebohnen anschließend ab. Die Kaffeebohnen werden ab jetzt nicht mehr benötigt.
2. Gib alle Zutaten zusammen in einen Messbecher und püriere sie gut durch, damit sich alle Zutaten vermischen.
3. Gib die Masse in die Eismaschine und lass sie frieren.

---

## Ohne Eismaschine:

Solltest du keine Eismaschine besitzen, kommt die Masse für 2-4 Std. ins Eisfach. Alle 45 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren, damit sich Eiskristalle lösen und das Eis cremiger wird.



# Schoko-Kaffee

---

## Du brauchst für zwei Becher à 400 ml:

150 ml Milch (oder Hafermilch)	10 g Stärke
335 ml Sahne (oder Kokosmilch)	20 g ungesüßtes Kakaopulver
50 ml gebrühter Espresso z. B. Tchibo Barista Espresso	45 g Zartbitterkuvertüre
130 g Zucker	Kleine Prise Salz

---

## Zubereitung:

1. Hacke die Kuvertüre in kleine Stückchen und gib sie in eine große Schüssel.
2. Rühre die Stärke mit ein paar Esslöffeln Milch in einer kleinen Schüssel glatt.
3. Gib die restliche Milch, die Sahne, den Espresso, den Zucker, den Kakao und das Salz in einen Kochtopf und lass alles unter Rühren aufkochen.
4. Rühre zügig die Stärke dazu und lass alles einmal kurz aufkochen.
5. Schalte den Herd aus und rühre die Kuvertüre ein, bis alle Stückchen gelöst sind.
6. Püriere die Eismasse gut durch, damit sich alle Zutaten vermischen.
7. Gib die Masse in die Eismaschine und lass sie frieren.

---

## Alternativ: Zubereitung mit dem Luicella's Eis-Mix

1x Luicella's Eis-Mix „Schoko Deluxe“  
250 ml Milch (oder Pflanzenmilch, wir empfehlen Hafermilch)  
150 ml Sahne (oder vegane Sahne, wir empfehlen Kokosmilch)  
50 ml gebrühter Espresso

---

## Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten zusammen in einen Messbecher und püriere sie gut durch, damit sich alle Zutaten vermischen.
2. Gib die Masse in die Eismaschine und lass sie frieren.

---

## Ohne Eismaschine:

Solltest du keine Eismaschine besitzen, kommt die Masse für 2-4 Std. ins Eisfach. Alle 45 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren, damit sich Eiskristalle lösen und das Eis cremiger wird.