



# FREUNDESKREIS

## Rezept „Süße Kaffeecreme“

### Zutaten 4 Portionen

200 Gramm fettarmer Joghurt  
100 Milliliter Milch  
200 Milliliter Sahne  
100 Milliliter starker, kalter Kaffee  
50 Gramm Zucker  
1 Teelöffel Vanillezucker  
1 Teelöffel Kakaopulver  
1/2 Teelöffel Zimt  
Gelatine



### Zubereitung

Joghurt, Milch und Kaffee miteinander verrühren. Die Gelatine nach Packungsangabe in Wasser einweichen. Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver und Zimt oder alternativ Kardamom unter die Creme (Joghurt, Milch, Kaffee) rühren. Alles in einem Topf bei kleiner Hitze etwas erwärmen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und in die Creme einrühren. Die Creme im Kühlschrank erkalten lassen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Kaffeecreme heben. Kaffeecreme auf vier Gläschen oder Tassen verteilen und vor dem Servieren nochmals kühlen. Mit Kaffeebohnen oder Kakaostreuseln dekorieren.

**Gesamtzeit** ca. 30 Minuten + Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: Einfach, Autor: Katja Esser