

REZEPT FÜR EIS-SANDWICHES



EIS-SANDWICHES

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 20 Stück | 65 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 60 g Mandeln
- 60 g Haselnüsse
- 100 g Bitterschokolade
- 230 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 260 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Ei
- 330 g Mehl
- 1 Pck. Natron (5 g)
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- 1 l selbst gemachtes Vanilleeis (siehe Tipp; ersatzweise gekauftes Eis)



4348

ZUBEREITUNG

407

Kcal

Pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

23

Gramm

Fett

1. Mandeln, Haselnüsse und Schokolade hacken. Butter, Salz, braunen und Vanillezucker cremig schlagen. Ei zufügen und unterrühren. Mehl und Natron mischen und kurz unterkneten. Mandeln, Nüsse und Schokolade ebenfalls kurz unterkneten.

2. Teig auf wenig Mehl in 40 Portionen teilen, zu Kugeln formen und zu flachen Kreisen (à 6-7 cm Durchmesser) drücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und nochmals flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 12 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.

3. Vanilleeis aus der Form stürzen und mit einem Ausstecher Kreise, die etwas kleiner als die Cookies sind, ausstechen. Jeweils 2 Cookies mit einem Vanilleeistaler zusammensetzen. Eis-Sandwiches nochmals 1-2 Stunden tiefkühlen, dann servieren.

Tipp:

Das Rezept für das Vanille-Eis findet ihr [hier](#).