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)

4261

ZUBEREITUNG

407	7	42	23
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.