

Cookie-Dough-Eis

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für das Eis

2 Eigelb
150 g Zucker
1 Vanilleschote
250 g Sahne
450 g Vollmilch

Für den Cookie Dough

95 g Mehl
75 g Butter
35 g Zucker
35 g brauner Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1/4 Teelöffel Salz
35 ml Milch
35 g Zartbitter Schokotropfen

Zum Servieren

2 Esslöffel Schokosauce

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Handmixer

Keksteig, extra cremiges Vanilleeis und ein kleines

bisschen Schokosauce dazu ... Für mich ist **Cookie-Dough-Eis** eine der absoluten Gewinnerkombination im Eiskosmos. Am liebsten sitze ich für diesen Genuss auf der Couch und **versenke genüsslich meinen Löffel darin**, während ich meine Lieblingsserie binge ... Wir wissen natürlich alle ganz genau, wer Eis mit Keksteig überhaupt auf unseren Radar gesetzt hat ... aber wusstest du, dass es total einfach ist, die beliebte Sorte zu Hause **einfach mal selbst** zu machen? Die Basis sind nämlich ganz gewöhnliches Vanilleeis und schnell zusammengerührter Cookie Dough. Sobald wir die beiden vereinen, entsteht die **Geschmacksexplosion**, die wir so sehr lieben. Let's go!

- 1 -

Für den **Cookie Dough** Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Mehl gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

- 2 -

Butter schmelzen und auskühlen lassen. Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Butter, Mehl, Salz und Milch dazugeben und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.

- 3 -

Schokotropfen dazugeben und unterheben. Cookie Dough zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und mit einem Messer ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf einen Teller legen und beiseitestellen.

- 4 -

Für das Eis Eigelb und Zucker hellgelb aufschlagen. Vanilleschote auskratzen. Mark und ausgekrazte Schote in Milch und Sahne erhitzen. Kurz

Cookie-Dough-Eis

bevor die Mischung kocht vom Herd nehmen und Schote entfernen. Milch-Mischung in eine Schüssel umgießen.

- 5 -

Ei-Zucker-Mischung unter die Milch-Mischung rühren und Schüssel auf ein Wasserbad setzen. Unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Temperatur halten, bis die Masse etwas angedickt ist (zur Rose abziehen). Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 6 -

Masse in die Eismaschine füllen und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

- 7 -

Fertiges Eis in einen Eisbehälter geben, Cookie-Dough-Stückchen unterheben und Eis mindestens 2 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren mit Schokosauce verzieren.

