

Eis Sandwich selber machen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Sandwiches

Für die Cookies

200 g weiche Butter (zimmerwarm)
90 g brauner Zucker
40 g weißer Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
330 g Mehl
50 ml Milch
50 g Schokotropfen

Für die Füllung

600 g Vanilleeis
200 g Erdbeeren
1 Teelöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Eis in der Waffel kann ja jeder! Beim Eis im Becher fehlt einfach der Knusperereffekt. Da gibt es nur eine Lösung: **Eis Sandwich!** Statt in den Pappbecher oder die langweilige Waffel, kommt deine cremige Eiskugel zwischen zwei Cookies! Das tolle an diesem **Next-Level-Eisgenuss**: du kannst Schwierigkeitsgrad und Zutaten selbst bestimmen.

Entweder du greifst zu fertigen Cookies und Eiscreme aus dem Kühlregal – wenn's mal ganz **schnell und einfach** sein soll. Bei etwas mehr Zeit in der Backstube, **back deine Cookies selbst** oder **mach dein cremiges Eis selbst**. So kannst du Schokosorten in den Keksen variieren und neue **bunte Eiskreationen** testen. Natürlich kannst du auch alle Komponenten von deinem Ice Cream Sandwich selbst machen. Egal ob die schnelle Version, die aufwendige Variante oder etwas dazwischen – bei den **Toppings** hats du immer freie Wahl!

Für mein Eis Sandwich backe ich die klassischen Schoko-Cookies selbst, belege sie mit cremigem Vanilleeis und frischen Erdbeeren.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Butter mit braunem, weißem und Vanillezucker sowie Salz cremig rühren.

- 2 -

Mehl und Milch dazugeben und auf höchster Stufe kurz unterrühren. Schokodrops zum Teig geben und mit einem Rührlöffel unterheben.

- 3 -

Teig zu 12 gleich großen Kugeln formen, mit Abstand auf dem Backblech auslegen und mit den Fingern leicht plattdrücken. 15-20 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen. Fertige Cookies vollständig auskühlen lassen.

- 4 -

Erdbeeren fein würfeln und mit Zucker mischen.

- 5 -

Eis Sandwich selber machen

Je eine Kugel Eis auf die Unterseite eines Cookies setzen und leicht andrücken und mit je 1 EL Erdbeeren toppen. Zweiten Cookie auf Eis und Erdbeeren legen, alles leicht zusammendrücken und sofort servieren.