

Love me tender: Erdnussbutter-Bananen Ice Cream Sandwich

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Sandwiches

Für die Erdnussbutter-Cookies

60 g Erdnussbutter (cremig)
60 g Butter
50 g Zucker
50 g brauner Zucker
1 Ei
125 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
25 g Erdnüsse

Für die Füllung

500 ml Vanilleeis
1 Banane

Zum Garnieren

50 g Schokolierte Erdnüsse

Besonderes Zubehör

Backblech

Wenn der King of Rock'n Roll sich ein Ice Cream Sandwich hätte wünschen können, wäre es mit Sicherheit dieses gewesen: Cremiges Vanilleeis und süße Banane

zwischen zwei frisch gebackenen Erdnussbutter-Cookies. Und weil genug nicht genug ist, wälzen wir das Ganze noch in schokolierten Erdnüssen.

Ok, nach Elvis-Manier fehlt eigentlich noch der gebratene Speck - aber man muss dem King ja nicht in allem nacheifern ...

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Erdnussbutter-Cookies Erdnussbutter mit Butter und beiden Zuckersorten cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen und unter den Teig rühren.

- 3 -

Erdnüsse grob hacken und untermischen. Teig teelöffelweise zu Kugeln formen und mit 4 -5 cm Abstand zueinander auf das Backblech setzen. Im heißen Ofen 10 - 12 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Schokolierte Erdnüsse grob hacken. Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eis aus dem Tiefkühlfach holen. Mit einem großen, scharfen Messer Eis inkl. Verpackung in 4 ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.

- 5 -

Auf 4 Cookies jeweils eine Scheibe Eis setzen. Umkarton der Eisscheiben einreißen und abziehen. Eis mit Bananenscheiben belegen. 4 weitere Cookies auf die Bananenscheiben setzen. Sandwiches seitlich in

Love me tender: Erdnussbutter-Bananen Ice Cream Sandwich

schokolierten Erdnüssen wenden. Vor dem Servieren erneut 2 Stunden einfrieren.

Psst ... Da es schwierig ist, nur 8 Cookies zu backen, ergeben die Zutaten in diesem Rezept ca. 15 Stück. Die können dir dann die Wartezeit versüßen, in der dein Ice Cream Sandwich im Tiefkühlfach verweilt ...