

Frozen Joghurt Sandwiches

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 8 Stück

120 g Mehl
1/4 Teelöffel Natron
1/8 Teelöffel Salz
110 g Muscovado-Zucker
115 g Zucker
55 g Butter
40 g Kakao
2 Eier
250 g Frozen Joghurt

Eine Kugel Frozen Joghurt zwischen zwei Cookies, bitte. Und zwar aus der heimischen Küche. Die Cookies sind blitzschnell gebacken und noch schneller gefüllt. Vanille, Schokolade oder Himbeere? Du hast die Qual der Wahl. Cremiger Genuss im Doppelpack! Kleiner Tipp: auch mit Eis ein Genuss.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Kakao, Natron und Salz vermischen.

- 2 -

Butter mit Muscovado-Zucker und Haushaltszucker schaumig schlagen. Eier hinzugeben, weiter rühren. Mehlmischung unterheben.

- 3 -

Teig esslöffelweise auf das Backblech geben. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 4 -

Mit einem Esslöffel Frozen Joghurt auf einen Cookie setzen und mit einem zweiten Cookie bedecken, mindestens 2 Stunden in das Gefrierfach geben.

Kaufen kann ja jeder. So einfach machst du dir dein Frozen Joghurt selbst.