

Cooler Doppeldecker! Ice Cream Sandwiches mit Erdnussbutter

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Sandwiches

Für die Cookies

175 g Mehl
30 g Kakao
1 Teelöffel Natron
150 g weiche Butter
80 g Zucker
80 g Muscovado Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Vanilleschote
175 g Zartbitterschokolade

Für die Sandwiches

300 g Zartbitterschokolade
55 g Kokosöl
1,5 l Vanilleeis
Erdnussbutter

Eine Kugel Eis, bitte. - In der Waffel oder im Becher? - Zwischen zwei Cookies, bitte. - Zwischen zwei Cookies? - Ja genau. Zwischen zwei superduper schokoladigen Knuspercookies. Innen chewy und außen schön kross - so müssen Cookies sein. Und darauf eine Schicht cremige Erdnussbutter und feinstes Vanilleeis - natürlich selbstgemacht. Und wenn du willst, auch noch in

Schokolade getunkt.

- 1 -

Schokolade fein hacken. Mehl, Kakao und Natron mischen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen.

- 2 -

Butter mit Zucker, Muscovado Zucker und Vanillemark schaumig schlagen, Schokolade unterrühren. Trockene Zutaten unterheben. Teig zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Teigrolle in Scheiben schneiden und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Vanilleeis antauen lassen. Auf die Hälfte der Cookies 1 EL Vanilleeis setzen, ca. 15 Minuten gefrieren lassen.

- 6 -

Schokolade mit Kokosöl über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen. Zweite Hälfte der Cookies mit Erdnussbutter bestreichen.

- 7 -

Coole Doppeldecker! Ice Cream Sandwiches mit Erdnussbutter

Beide Cookies zusammensetzen, fest andrücken und in die Schokolade tunken.