

Cookie Sandwich mit Haselnusseiscreme - Rezept von Benedikt Faust

Für Sandwiches braucht es eigentlich zwei Scheiben Brot und deinen Lieblingsbelag – fertig ist der Snack für zwischendurch 😎 Aber warum nicht einfach Brot durch Kekse ersetzen und das süße Gebäck mit Eiscreme belegen? Da möchte man direkt reinbeißen und genießen 😊

Prep Time: Vorbereitungszeit: 40 Min. Gefrierzeit: mind. 24 Std. Kochzeit: 12 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Haselnuss-Eiscreme

- 500 ml Vollmilch
- 250 ml Sahne
- 150 g Zucker
- 4 Eigelb
- 100 g Haselnussmus
- 1 TL Vanilleextrakt
- eine Prise Salz

- Für die Cookies

- 200 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- eine Prise Salz

- 150 g Schokoladenstückchen
 - Für die Toppings
 - bunte Streusel
 - gehackte Yogurette
 - gehackte Schokolade
 - gehackte Nüsse
 - Mini-Marshmallows
-

Zubereitung

Schritt 1

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Milchemischung langsam unter ständigem Rühren zur Eigelbmischung geben. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie leicht eindickt (ca. 75°C). Vom Herd nehmen und Haselnussmus, Vanilleextrakt und Salz einrühren. Die Mischung vollständig abkühlen lassen und dann in den Behälter des Ninja Creami füllen. Mindestens 24 Stunden einfrieren.

Schritt 2

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Butter und beide Zuckerarten cremig schlagen. Eier einzeln hinzufügen und gut verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Zucker-Mischung geben. Gut verrühren. Schokoladenstückchen unterheben. Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und leicht flachdrücken. 10–12 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind. Vollständig abkühlen lassen.

Schritt 3

Den gefrorenen Eiscremebehälter aus dem Gefrierschrank nehmen und in den Ninja Creami einsetzen. Nach den Anweisungen des Geräts die Eiscreme zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.

Schritt 4

Eine Kugel Haselnuss-Eiscreme auf einen Cookie setzen und einen zweiten Cookie darauf drücken, um ein Sandwich zu formen. Die Ränder des Sandwiches in den gewünschten Toppings wälzen, sodass diese am Eis haften bleiben.

Schritt 1

Die Cookie-Sandwiches sofort servieren oder einzeln in Frischhaltefolie wickeln und im Gefrierschrank aufbewahren, bis sie benötigt werden.

Cook's Notes

Die Cookies können auch im Voraus gebacken und eingefroren werden. Und Toppings sind natürlich je nach Geschmack frei wähl- und austauschbar

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37