Chocolate Chip Cookie Eis-Sandwich

Nicht nur Kinder sind begeistert von diesem Rezept. Leckeres Chocolate Chip Cookie Eis-Sandwich schmeckt jedem zwischendurch besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

1 Tasse	Zucker (braunen)
0.5 Tassen	Zucker (weißen)
0.5 Tassen	Butter (weiche)
0.5 Tassen	Margarine
2 TL	Vanilleextrakt
2 Stk.	Eier
2.5 Tassen	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Kaffee (Instant)
1.5 TL	Salz
1 Tasse	Milchschokolade (Chips)
1 Tasse	Schokolade (Chips (halbsüße))
3 EL	Leinsamen
2 EL	Hirse
Nach Belieben	Vanilleeis
Nach Belieben	Schokolade (Chips (Miniatur))
Nach Belieben	Schokopralinen ((Miniatur-Candy))

Zubereitung

1. Um Chocolate Chip Cookie Eis-Sandwich herzustellen als Erstes den Backofen auf 190°C vorheizen.

2. Nun in einer großen Schüssel den braunen und den weißen Zucker mit Butter und Margarine miteinander verrühren, bis alles eine geschmeidige Masse ist. Danach das Vanille Extrakt zufügen und die Eier einschlagen. Auch dies alles miteinander verrühren, am besten mit einem elektrischen Handrührgerät.

3. In einer zweiten Schüssel das Mehl einsieben und Backpulver vermischen und nach und nach den Kaffee einrühren, Salz dazugeben. Zum Schluss die Chips, Leinsamen und Hirse untermischen.

4. Nun Backpapier auf ein Backblech legen und darauf kleine Kugeln aus Teig formen. Auf mittlerer Stufe dann 10 – 12 Minuten ausbacken.

5. Nach dem Backen sofort vom Backblech herunternehmen und erkalten lassen.

6. Zum Servieren eine Kugel Eis auf die flache Seite des Cookie geben und den Zweiten, wie bei einem Sandwich oben auf legen. Ein wenig zusammenpressen, damit sich das Eis verteilen kann. Die entstehenden Ränder mit Schokoladen Chips oder Candys bestreuen, sodass das Eis komplett "eingeschlossen" ist. Dieses "Kunstwerk" nun mindestens 4 Stunden in das Eisfach legen und dann genießen.

Tipp

Ein Chocolate Chip Cookie Eis-Sandwich kann man auch mit anderen Eissorten füllen. Einfach den eignen Geschmack entscheiden lassen.