Leckere Eis-Sandwiches

Nicht nur bei uns sind im Sommer Eis-Spezialitäten sehr beliebt. Dieses Rezept für leckere Eis-Sandwiches stammt aus den USA.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

120 g	Butter
160 g	Zucker
100 g	Mehl
2 EL	Speisestärke
50 g	Kakaopulver
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
0.5 TL	Salz
350 g	Speiseeis (nach Wahl)

Zubereitung

1. Um leckere Eis-Sandwiches zuzubereiten, zunächst Butter und Zucker schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Stärke, Kakaopulver und Salz mischen und diese dann sorgfältig mit der Butter-Zucker-Masse verrühren.

2. Alles zu einem glatten Teig vermengen und in Frischhaltefolie einwickeln. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf auf ca. 3 mm Dicke ausrollen. Aus dem Teig ca. 7,5 cm große Kreise ausstechen und diese vorsichtig auf das Backblech legen. Etwa 20-25 Minuten im Ofen backen.

4. Aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Die Hälfte der kalten Kekse mit der flachen Seite nach oben legen und das Eis darauf verteilen. Die restlichen Kekse als Deckel

auf die einzelnen Eiskreise legen und leicht andrücken.

5. Die Eis-Sandwiches zuerst fest in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einwickeln und mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach legen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Noch knuspriger werden die leckeren Eis-Sandwiches, wenn sie 2-3 Tage im Gefrierfach liegen, bevor sie serviert werden.