



ZUTATEN

FÜR COOKIE DOUGH:

- 350g Mehl
- 200g Zucker
- 150g Butter
- 200g Zartbitter Schokoplättchen
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Salz
- 50ml Milch

RESTLICHE ZUTATEN:

- Vanilleiscreme
- u.U. Schokolade, Streusel etc.

COOKIE DOUGH ICE CREAM SANDWICHES

REZEPT FÜR: 8-10 SANDWICHES
DAUER: 2 STD..

1. Alle Zutaten für den Cookie Teig in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten
2. Eine kantige Backform oder Auflaufform etwas bebuttern und mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Hälfte des Cookie Dough auf den Boden festdrücken, sodass der gesamte Boden gleichmäßig bedeckt und keine Löcher mehr sichtbar sind. Für 30 Minuten im Gefrierfach erkalten lassen und im gleichen Zug Vanilleeis aus dem Gefrierfach holen, damit es etwas antauen kann
3. Cookie Dough Platte aus Tiefkühlfach holen und mitsamt der Frischhaltefolie aus Form lösen. Form wieder mit Frischhaltefolie auskleiden und zweite Hälfte des Cookie Doughs festdrücken. Vanilleeis aufschlagen und auf Cookie Dough in den Form geben. Bereits gefrorene Cookie Dough Platte kopfüber auf das Vanilleeis geben und alles für 1Std+ gefrieren lassen
4. Messer in heißem Wasser vorwärmen lassen und die Sandwiches in die gewünschten großen schneiden (noch in der Form). Sandwiches dann mithilfe der Frischhaltefolie aus Form nehmen und u.U. mit flüssiger Schokolade, Streuseln etc. dekorieren

