

ZUTATEN

COOKIE DOUGH:

100g Mehl
1/4 TL Salz
80g Zucker
40g Butter
50g Palmfett
20ml Milch
Messerspitze Vanilleextrakt

MILCHSHAKE:

120ml Milch
400g Vanilleeis
150g Cookie Dough (siehe oben)
20g Schokotropfen

DEKO:

2 Cookies
(ca. 50g Cookie Dough + 10g Schoki)
20g Cookie Dough (siehe oben)
40g Schokotropfen
200ml Sahne
1 1/2 EL Zucker

COOKIE DOUGH MILCHSHAKE

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Für den Cookie Dough alle Zutaten inkl. weicher Butter und flüssigem Palmfett zusammen mischen. Mit einem Eisportionierer (alternativ mit einem Esslöffel) zwei große Haufen davon abnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeweils ca. 5g Schokotropfen in den rohen Cookie Dough drücken und die Cookies im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend gut auskühlen lassen
3. Schicke Gläser auswählen, den Rand mit dem noch weichen Cookie Dough einstreichen und Schokotropfen hinein drücken. Im Kühlschrank bis zum Servieren erhitzen lassen. Restlichen Cookie Dough in Frischhaltefolie einwickeln und in der Gefriertruhe 15-20 Minuten hart werden lassen
4. Sahne mit dem Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Beiseite stellen
5. Für den Milchshake alle Zutaten inkl. dem herunter gekühlten Cookie Dough im Mixer vermischen. Milchshake in die präparierten Gläser füllen, mit Sahne und dem Keks toppen und schnell genießen

REZEPT FÜR: 700ML
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN