



COOKIE ICE CREAM SANDWICHES

Chocolate Chip Vanilla | Chocolate Pistachio | Chocolate Chocolate

Eismaschine von Vorteil / Ice cream maker beneficial

Zutaten Vanilleeis / Pistazieneis

400ml Schlagsahne
200ml Milch 3,5 %
100g Zucker
¼ TL Salz
3 TL Vanilleextrakt oder -paste
1 Bio-Ei
300g Pistazien, ungesalzen
3-4 EL Milch

Zutaten Schokoeis

100g dunkle Schokolade
300ml Milch
80g Zucker
3 Eigelbe
280ml Schlagsahne

Zutaten Cookies

380g Mehl
1 TL Natron
1 TL Salz
300g zimmerwarme Butter

Ingredients Vanilla/Pistachio Ice Cream

2 cup heavy cream
1 cup fullfat milk
½ cup sugar
¼ tsp salt
3 tps vanilla extract or paste
1 organic egg
1 ½ cups pistachios, unsalted
3-4 tbsp milk

Ingredients Chocolate Ice Cream

3.5 oz semi sweet chocolate
1 ½ cups milk
1/3 cup sugar
3 egg yolks
1 1/3 cup heavy cream

Ingredients Cookies

3 cups flour
1 tsp baking soda
1 tsp salt

40g weißen Zucker 130g braunen Zucker 1 TL Vanilleextrakt 2 große Eier 300g dunkle Chocolate Chips 2 EL Backkakao	3 sticks butter, room temp. 1/4 cup granulated sugar 1 cup brown sugar 1 tsp vanilla extract 2 large eggs 2 cups semi sweet chocolate chips 2 tbsp cocoa powder
--	--

Zubereitung Vanille- und Pistazieneis

1. Sahne, Milch, Zucker, Vanilleextrakt, Ei und Salz mischen
2. die Eismaschine anstellen und die Hälfte der Flüssigkeit langsam eingießen
3. nach circa 8 min sollte das gewünschte Ergebnis erzielt sein
4. die Pistazien mit 3-4 EL Milch fein pürieren und zur zweiten Hälfte des Eis geben und Vorgang wiederholen
4. mindestens 6-8 Stunden oder am besten über Nacht einfrieren und 20 min vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen, damit es nicht zu hart ist

Falls du keine Eismaschine hast, dann solltest du es während es im Gefrierfach friert immer wieder stundenweise rausholen und neu rühren — so vermeidest du, dass es zu sehr kristallisiert

Zubereitung Schokoeis

1. die dunkle Schokolade mit Milch und Zucker in einem Topf schmelzen und bei niedriger Hitze vorsichtig die Eigelbe einschlagen
2. dann die Sahne aufgießen und nur noch kurz kochen bis es eine dickflüssigere Konsistenz erhält
3. portionieren und mindestens 6-8 Stunden einfrieren

Mit einem großen Eisportionierer das Eis zwischen zwei Kekse geben und mit Frischhaltefolie einwickeln und erneut einfrieren

Instructions Vanilla and Pistachio Ice Cream

- 1. mix cream, milk, sugar, vanilla, egg and salt**
- 2. turn on ice cream maker and pour in half of the mixture**
- 3. after around 8 min you should have a creamy result**
- 4. grind the pistachios with 3-4 tbsp of milk and add to the other half and repeat making ice cream**
- 5. freeze for about 6-8 hours or over night and take out 20 min before serving**

Instructions Chocolate Ice Cream

- 1. melt semi sweet chocolate with milk and sugar in a pot and stir in carefully at medium heat the egg yolks**
- 2. then fold in the cream and simmer until you have a thick texture**
- 3. freeze 6-8 hours or over night**

Using a large ice cream scoop, scoop one ball of ice cream between the cookies, wrap with plastic wrap and freeze again

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

