



ICE CREAM SANDWICHES

ca 20 Stück

Zutaten

2 Liter Vanilleeis (ich empfehle Häagen Dazs)

340g Mehl

86g Kakaopulver

3/4 TL Salz

160g Zucker

20 EL Butter

2 Eigelb

3 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Eine Auflaufform komplett mit Frischhaltefolie auslegen und das gesamte Eis darin verteilen und glatt streichen und direkt ins Gefrierfach für 3-4 Stunden geben
2. Butter, Zucker, Eigelb und Vanilleextrakt schaumig schlagen
3. die trockenen Zutaten miteinander vermischen und nach und nach unter Rühren zu der Buttermasse hinzufügen
4. den Teig halbieren und jeweils in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen für ca 30 min
5. den Teig ausrollen und circa acht 5 x 10 cm große Rechtecke schneiden, und mit einer Gabel o.Ä. Löcher in den Teig stechen
6. bei Ober/Unterhitze für circa 10 min bei 175 Grad backen
7. Wenn die Kekse vollständig ausgekühlt sind, das Eis aus dem Gefrierfach holen und mit Frischhaltefolie von oben bedecken, auf ein Brett stürzen und circa acht 5 x 10 cm große Rechtecke schneiden (am besten das größte Messer nehmen, dass du hast) und die Rechtecke Eis auf die Rechtecke Keks setzen und mit einem weiteren Keks toppen
8. Sofort in Frischhaltefolie verpacken und wieder ins Gefrierfach über Nacht
9. die Sandwiches vor dem Verzehr ca 15 min früher rausholen, sonst sind sie zu hart

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!