



Aus der Heimat der Frische

 90 Minuten

 Mittel

Cookie-Sandwich-Eis mit fruchtiger Eiscreme

Knusprig, schokoladig & fruchtig kühl – so muss Eis sein! Dieses leckere Cookie-Eiskrem Sandwich wird hat einen erfrischenden Kern aus Skyr-Kefir-Eis. Wer kann da widerstehen?

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Für das Eis, Beeren, Skyr und Kefir Drink in einer Küchenmaschine mixen. Das Eis in eine Metallform (z. B. Kuchenbackform) füllen und im Tiefkühlschrank 1 Stunde einfrieren. Nach ca. 30 Min. einmal durchrühren.

Schritt 2

Für die Kekse, den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und cremig rühren. Das Ei und eine Prise Salz hinzufügen und kurz einrühren. Mehl und Backpulver in die Mischung sieben, die Schokolade grob hacken und alles mit einem Holzlöffel vermengen. Im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

Schritt 3

Aus dem Keksteig 12 Kugeln rollen und mit Abstand auf dem Backblech verteilen; ggf. in 2 Etappen backen. Die Kekse im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. goldbraun backen. Die Kekse anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Je 2 Kekse mit einer Kugel Eis zu einem Sandwich verbinden und dem Sommer entgegen lächeln.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2313/548



 Zutaten

6 Portionen

Für die Eiskrem

250 g Erdbeeren (TK)

250 g Himbeeren (TK)

200 g MILRAM Skyr Natur

200 ml MILRAM Kefir Drink Himbeere

Für die Cookies

125 g MILRAM Gute Butter

125 g Zucker

1 Ei (Größe S)

1 Prise Salz

175 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Zartbitterschokolade

Fett (g): 27

Kohlenhydrate (g): 75

Eiweiß (g): 12