



COOKIE-EIS-SANDWICHES

Zutaten für 9 Stück:

Für das Himbeer-

Cheesecake Eis:

- * 200 g Frischkäse
- * 80 g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 200 g Sauerrahm
- * 250 ml Sahne
- * 200 g Himbeeren (ich habe TK-Himbeeren verwendet)
- * 1 EL Zucker
- * 3 gestrichene TL Maizena (Maisstärke)

Für die Cookies:

- * 250 g glattes Mehl
- * 170 g weiche Butter
- * 160 g brauner Zucker
- * 2 g Backpulver
- * 40 g Maizena (Maisstärke)
- * 2 kleine Eier oder 1 mittleres Ei und 1 Eigelb
- * 100 g Schoko-Tröpfchen (Chocolate Chips)
- * 1 Prise Salz

Für das Eis die Himbeeren und den EL Zucker in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Eventuell einen Schuss Wasser zugeben. Die Himbeeren solange köcheln lassen, bis sie fast vollständig zerkocht sind. Die Maisstärke mit etwas Wasser glatt rühren und unter die köchelnden Himbeeren rühren. Die Masse abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Frischkäse, Sauerrahm, Zucker und Vanillezucker verrühren. Diese Masse wird etwas flüssig, deshalb sollte sie nochmals für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Dann die Sahne unterheben.

Damit die Eis-Füllung der Sandwiches immer dieselbe Größe hat, wird sie in „Formen“ gegossen und dann tiefgefroren. Für die Förmchen einfach Alufolie über die Öffnung eines Trinkglases stülpen und so runde Förmchen formen. Dabei solltest du darauf achten, dass der Rand der Förmchen mindestens 4-5 Zentimeter hoch ist.



PATRICIAS Abenteuerkekserl

Diese Förmchen stellst du am Besten auf einen oder mehrere Teller oder Tablett, die du im Gefrierschrank Platz hast. Nun füllst du abwechselnd Cheesecake-Masse und Himbeer-Masse in die Förmchen. Wenn du willst, kannst du mit einer Gabel Wirbel in die Creme machen. Das Ganze muss nun für mindestens 3 Stunden in die Gefriertruhe.

Für die Cookies den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Die Butter kurz mit dem braunen Zucker aufschlagen. Nacheinander die Eier zugeben und gut verrühren. Die Maisstärke, das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz zufügen und gut verrühren. Zum Schluss die Chocolate Chips unter die Masse heben.

Mit einem Esslöffel vom Teig Portionen abstechen, diese zuerst zu einer Kugel rollen und die Kugel dann zu 1 cm dicken Cookies flach drücken. Die Cookies sollten zirka die Größe der vorhin hergestellten Förmchen haben.

Die Cookies auf die Backbleche legen und 20-25 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

Jetzt musst du nur noch die Eis-Taler aus dem Gefrierschrank holen, aus der Alufolienform nehmen und zwischen zwei Cookies legen.

