

Mascarpone Heidelbeer Eis Sandwiches

Zeit: 30 Minuten + Kühlzeit

Niveau: mittel

Zutaten für die Schoko-Cookies:

250 g Mehl
90 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
1 Ei
150 g Weihenstephan Butter
1 Prise Salz
30 g Kakaopulver

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober- /Unterhitze) vorheizen.
3. Nun den Teig auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen und mit einem Desserttring oder mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Kekse sollten im Durchmesser so groß sein wie nachher die Sandwiches groß werden sollen.
4. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10-12 Minuten backen. Direkt nach dem Backen sind die Cookies noch weich, sie werden jedoch fest sobald sie ausgekühlt sind.
5. Cookies kühl lagern oder direkt zu Eis-Sandwiches weiterverarbeiten.

Zutaten für das Eis:

250 g Weihenstephan Schlagrahm
50 g Zucker
500 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Heidelbeere
200 g gezuckerte Kondensmilch

Zudem:

Eine Portion Schoko Cookies (siehe Rezept oben)
200 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter – je nach Geschmack)
100 g Pekannüsse

Zubereitung:

1. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
2. Den Mascarpone Joghurt auf Heidelbeere mit der gesüßten Kondensmilch verrühren.
3. Die Sahne unter den Joghurt heben.
4. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen und anschließend in eine gefriertaugliche Schale füllen. Das Eis sollte in der Schale ungefähr so hoch

geschichtet werden, wie es nachher in den Sandwiches hoch sein sollte. Nun im Gefrierschrank durchfrieren lassen.

5. Wer keine Eismaschine hat, der füllt die Masse direkt in die gefriertaugliche Schale und lässt es durchfrieren.
6. Währenddessen die Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Pekannüsse grob hacken.
7. Sobald das Eis durchgefroren ist mit einem Dessertring oder einem Glas (bitte den gleichen Ausstecher bzw. die gleiche Größe wie bei den Cookies verwenden) runde Eisscheiben ausstechen. Je eine Scheibe Eis zwischen zwei Cookies legen.
8. Die Sandwiches zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und in den gehackten Pekannüssen wälzen. Anschließend im Gefrierfach lagern oder gleich essen.