

Montagskindblog

waldorflehrerin.art.blog



Cookie Dough Eis



Die Einkaufsliste

90 g Butter oder Margarine
Rohrzucker, Agavendicksaft oder anderes
Süßungsmittel
Milch oder Milchersatz (ich nehme gern Kokos-Reis-
Drink)
500 ml Sahne oder Schlagcreme
Dinkelmehl 630
Vanilleextrakt
Sahnesteif
Lieblingsschokolade

Der Cookie Teig

90 g Butter oder Margarine
70 g Mehl
60 g Rohrzucker
1/2 TL Vanilleextrakt
gehackte Lieblingsschokolade

Die Zutaten verkneten und 15 Minuten einfrieren. Danach kleine Stückchen zupfen und diese nochmal 5 Minuten einfrieren lassen.

Die Eisreme

500 ml Sahne oder Schlagcreme mit 3 Päckchen Sahnesteif steif schlagen
250 ml Milch oder Milchersatz hinzu
1 EL Vanilleextrakt
nach Belieben ggf. süßen

Die Masse wird in eine Kastenform gefüllt. Anschließend kommen die gefrorenen Cookie-Stückchen hinzu. Die Masse ist dabei so dickflüssig, dass die Cookie-Stückchen zwar leicht versenken, aber nicht ganz zu Boden gehen.

Alles zusammen einige Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.

Man kann auch alles in Weckgläsern portionieren. Dann bitte darauf achten, dass die Gläser nicht ganz gefüllt sind und im Gefrierschrank aufrecht stehen können.

Viel Spaß bei der Zubereitung und...

Guten Appetit!