

Boozy Triple Chocolate Icecream Sandwich mit Eierlikör

Zutaten

Für die Double Chocolate Cookies:

225 g Butter, weich
125 g brauner Zucker
125 g weißer Zucker
Prise Salz
2 Eier
280 g Mehl
1 TL Espresso-Getränkpulver (oder Nescafe)
65 g Backkakao (keine gesüßte Trinkschokolade)
200 g Zartbitter-Mini-Schokotropfen

Für das Eierlikör-Eis:

250 g Mascarpone
200 ml Sahne
100 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Puderzucker
20 g ZB-Schokolade, feinst gehackt

Zubereitung

Zunächst werden die Kekse gebacken: Die Butter mit den beiden Zuckersorten und der Prise Salz cremig rühren, dann die Eier nach und nach unterschlagen. Mehl mit Kakao und Kaffeepulver mischen und unter den Teig rühren. Etwa die Hälfte der Schokotropfen ebenfalls vorsichtig einrühren. Keksteig eine Stunde gut kühlen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Keksteig gut teelöffelweise auf die Bleche geben (es sollten ca. 40 Cookies werden) und die restlichen Schokotropfen obenauf verteilen. Mit Hilfe eines Löffels zu rundlichen, etwa daumendicken Scheiben formen. Kekse 11 bis 13 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen, auf einem Rost abkühlen lassen.

Für die Eismasse alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, im Kühlschrank durchkühlen lassen. Dann nach Anweisung in der Eismaschine gefrieren lassen. Anschließend noch einige Stunden im Tiefkühler in einer Dose aushärten lassen, wegen des Alkoholgehaltes wird das Eis sonst nicht richtig fest.

Zum Zusammensetzen das Eis aus dem Tiefkühler nehmen und jeweils eine kleine Kugel zwischen zwei Kekse setzen. Etwas zusammendrücken und bis zum Verzehr wieder in den Gefrierer geben.

Leser-Tipp

Diese süßen Sandwiches aus weichen Schokoladenkekse mit Eierlikör-Eis und Schokosplittern dazwischen sind wirklich köstlich. Die Cookies solltet ihr allerdings nicht allzugroß ausformen, sonst habt ihr am Ende pfundschwere Kekse-



[Link zum Rezept: Boozy Triple Chocolate Icecream Sandwich mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Boozy Triple Chocolate Icecream Sandwich mit Eierlikör

Eis-Konstrukte, die sehr satt machen. Solltet ihr das nicht beabsichtigen, messt die Keksteigportionen nicht mit einem Eiskuglbereiter, sondern besser mit einem Melonenausstecher oder einem Kaffeeportionierer ab.

[Link zum Rezept: Boozy Triple Chocolate Icecream Sandwich mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de