

## Rezept für Ice Cream Sandwich



Foto: Ursula Schersch

### Zutaten Chocolate Chip Cookies (für 18 Kekse)

- 115 g Butter, Zimmertemperatur
  - 100 g feiner Kristallzucker
  - 100 g brauner Zucker
  - 1 Ei (M)
  - 2 EL Milch
  - 2 TL Vanille-Extrakt (oder 1 TL Vanille-Zucker)
  - 1/4 TL feines Salz
  - 230 g Mehl (W480, glatt od. universal)
  - 1 ½ gestr. TL (Weinstein-)Backpulver
  - 175 g Schoko-Drops (ca. 50 % Kakaoanteil)
1. Butter mit weißem und braunem Zucker mixen, bis eine cremige Masse entsteht, rund 2 Minuten. Ei, Milch, Vanille und Salz zugeben und eine weitere Minute mixen.
  2. Mehl und Backpulver mischen und in die Ei-Masse einrühren, bis die Bestandteile vermengt sind. Schoko-Drops mit einem Gummispatel unterrühren bis sie gleichmäßig verteilt sind.
  3. Zwei bis drei Backbleche (je nach Größe) mit Backpapier auslegen. Je einen gehäuften EL der Keksmasse (43 g) zu Kugeln rollen und mit ausreichend Abstand zueinander auf dem Blech platzieren.
  4. Die 18 Kugeln anschließend mit der Hand etwas flach drücken. Am besten zuerst anhand eines Blechs kontrollieren, wie flach die Kugeln gedrückt werden müssen, um beim Backen nicht allzu dick zu werden. Nach dem Backen sollen sie einen Ø von 8-9 cm haben und nicht mehr als 1 cm hoch sein. Die restlichen Teig-Kugeln bei Bedarf flacher drücken.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober- und Unterhitze solange backen bis die Ränder anfangen sich golden zu färben und die Kekse in der Mitte noch weich sind (nicht flüssig), rund 9-12 Minuten. Nicht länger backen, da die Kekse sonst zu hart werden und sich nicht als Ice Cream Cookies eignen.
6. Die Kekse 5 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen, anschließend vorsichtig mit einem Pfannenwender auf ein Gitter transferieren und vollständig abkühlen lassen.
7. Die Kekse mindestens eine Stunde auf einem Blech oder Ähnlichem in den Gefrierschrank geben (nicht stapeln, sonst können sie zusammenkleben). Wenn sie erst zu einem späteren Zeitpunkt benötigt werden, die Kekse nach einer Stunde im Gefrierschrank in eine Plastikdose oder Gefrierbeuteln umfüllen.

### **Zutten Coconut Ice Cream**

(für ca. 1 Liter)

- 400 ml Dose Kokosmilch (gekühlt; es werden 160 g Kokos-Creme benötigt )
  - 100 g feiner Kristallzucker
  - 1 ½ TL Vanille-Extrakt oder 1 TL Vanillezucker
  - 1/4 TL feines Salz
  - 320 ml Schlagobers
  - 4 Eigelb
  - 1/8 TL gemahlener Zimt (optional)
1. Die Kokosmilch einige Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen, sodass sich die fette Kokos-Creme oben absetzt. 160 g der Kokos-Creme mit einem Löffel abschöpfen, den Rest für andere Gerichte aufheben.
  2. Die Kokos-Creme in einem kleinen Topf mit Zucker, Vanille, Salz und Zimt unter Rühren bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen.
  3. Die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Nach und nach die Hälfte der heißen Kokos-Creme in die Eigelbe rühren. Die Ei-Masse zurück in den Topf mit der restlichen Kokos-Creme leeren und mit einem Gummispatel gut verrühren.
  4. Die Masse vorsichtig und unter ständigem Rühren wieder erhitzen – auf 80 bis 90°C. Die Masse darf nicht kochen, sonst stocken die Eier. Die Ei-Kokos-Masse rund 5-10 Minuten auf dieser Temperatur halten, bis sie etwas eingedickt ist. Sollten Teile der Eier gestockt sein bzw. die Masse nicht ganz glatt sein, einfach vor dem Abkühlen durch ein feines Sieb streichen. Abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
  5. Den Schlagobers nicht allzu steif aufschlagen. Die Hälfte des geschlagenen Obers mit einem Gummispatel unter die Kokos-Ei-Creme heben/rühren bis die zwei Massen vollständig vermengt sind. Die zweite Hälfte des Schlagobers genauso darunterheben, ohne zu viel an Volumen zu verlieren.
  6. Die Creme in eine Plastikdose oder Kastenform leeren, mit Backpapier abdecken um die Bildung von Eiskristallen zu vermeiden und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in den Gefrierschrank stellen.

## **Ice Cream Sandwiches zusammensetzen**

Wichtig: Alles soll kalt sein! Angefangen von den Keksen, über das Eis bis hin zur Unterlage (zB Schneidebrett, Backblech), auf dem das Eis später in Scheiben-Form gebracht wird. Ansonsten hält man ein tropfendes Sandwich in Händen.

### **Die schnelle Methode:**

1. Das Eis nicht oder nur kurz antauen lassen. Kekse aus dem Gefrierschrank nehmen.
2. Eine große Kugel Eis auf die Unterseite eines Keks' portionieren. Ein zweites Keks darauf setzen und leicht zusammendrücken.

### **Die perfektionistische Methode**

Tipp: Im Gegensatz zum in der Fotostrecke Abgebildeten, empfehle ich, das Rezept an einem Tag machen, an dem es nicht über 30 Grad in der Wohnung hat.

1. Das Eis nicht oder nur kurz antauen lassen. Kekse aus dem Gefrierschrank nehmen.
2. Eine große Kugel Eis auf einem kleinen, quadratischen Stück Backpapier platzieren, das auf einem vorgefrorenen Blech/Teller liegt.
3. Ein weiteres Stück Backpapier/Frischhaltefolie auf die Eiskugel legen und mit einem flachen Gegenstand (Teller, Tupperdose etc.) flach drücken.
4. Die obere Folie entfernen und die Ränder vorsichtig mit einem Messer korrigieren und die Eis-Scheibe entweder sofort zwischen zwei Kekse klemmen (leicht zusammendrücken) oder auf ein vorgefrorenes Blech im Gefrierschrank zwischenlagern, bis alle Eis-Patties fertig sind und später zusammenbauen.
5. Wer die Sandwiches im Voraus zubereiten möchte, platziert die fertig zusammengesetzten Sandwiches eine Stunde (bis sie fest sind) auf einem Blech im Gefrierschrank und packt dann jedes einzeln in Frischhaltefolien ein. Sind die Sandwiches für den gleichen Tag gedacht, und bleiben nicht länger als 6-8 Stunden im Gefrierschrank, müssen sie nicht eingepackt werden.
6. Gefrorene Eis-Creme Sandwiches rund 5-10 Minuten vor dem Essen antauen lassen.

(Ursula Schersch, 17.08.2016)