

# Eiscreme-Sandwich

Zubereitung

20 Minuten

Backen

180°C (Ober-/Unterhitze)

10-13 Minuten

Anzahl

10-15 St.

Das benötigt Ihr an Zutaten:

Für die Macadamia-Cookies

280 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Salz
250 g	Butter (weich)
260 g	Zucker
2 Stk.	Eier
100 g	Schokoladen-Chips (Vollmilch)
50 g	Macadamia
	Vanilleiscreme



Und so wird es gemacht: Für die Macadamia-Kekse rührt Ihr zunächst die weiche Butter zusammen mit dem Zucker etwa 3 Minuten schaumig. Dann gebt Ihr die Eier hinzu und rührt alles erneut 3 Minuten cremig. In einer separaten Schüssel vermischt Ihr dann das Mehl, Natron und das Salz. Dann gebt Ihr die Butter-Zuckercreme ebenfalls zur Mehlmischung und hebt diese mit einem Löffel gründlich unter bis gerade so ein Teig entsteht. Zum Schluss gebt Ihr noch nach Belieben die Macadamianüsse und Schoko-Chips hinzu und rührt alles vorsichtig um.

Gebacken werden die leckeren Cookies am besten in einem 180°C warmen Backofen.

Bei Ober-/Unterhitze lasst Ihr sie etwa 10-13 Minuten ausbacken, bis sie leicht auseinandergelaufen sind.

Nach dem Backen sollten die Kekse noch in Ruhe auskühlen. Ich habe sie etwa 1 Stunde auskühlen lassen. Dann könnt Ihr das Vanilleeis auf die Unterseite der Kekse geben und mit einem weiteren Keks zusammendrücken.