



## Ice Cream Cookie Sandwiches

### Rezept von Baking-Queen Cynthia Barcomi

#### Zutaten (circa 10 Stück je nach Größe):

125 g Butter

100 g Schokolade zartbitter, grob gehackt

100 g Mehl

50 g ungesüßtes Kakaopulver

1 TL Natron

½ TL Vanille-Salz

175 g Zucker

2 Eier

1 TL Vanille-Extrakt

Eis nach Wahl (Cynthia: „Ich mag sehr gerne Vanille, Schokolade oder Erdbeere.“)

#### Zubereitung:

In einem Topf die Butter schmelzen. Sobald sie geschmolzen ist, vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und in der Resthitze schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Ofen auf 185 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Kakao, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.

In einer großen Schüssel mit einem Schneebesen Zucker mit Eiern gründlich aufschlagen. Abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung zugeben und kurz weiter aufschlagen. Dann die Mehlmischung zugeben und mit einem Teigschaber oder Holzlöffel unterheben.

Mit einem Eisportionierer Teig in vier Zentimetern Abstand auf das Backblech platzieren und zehn Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, zehn Minuten abkühlen lassen, bevor sie zum völligen Auskühlen auf ein Gitter kommen. Zum Füllen auf die Unterseite eines abgekühlten Cookies ein paar Eiskugeln geben. Einen zweiten Cookie daraufsetzen und sanft andrücken. Gleich essen oder im Gefrierfach aufbewahren.