



Cookie Dough Ice Cream Sandwich

15 min (plus Kühlzeit)

Zutaten (für ca. 5 Stück)

Für Außen:

- 10 LEIBNIZ CHOCO Vollmilch

Für die Füllung:

- 450 g Vanilleeis
- 1 Packung LEIBNIZ CHOCO Vollmilch

Für die Deko:

- Bunte Sprinkles



Schritt 1

Alle Kekse einer LEIBNIZ CHOCO Vollmilch Packung in feine bis grobe Stücke hacken. Eiscreme aus dem Gefrierschrank nehmen und für ein paar Minuten leicht bei Zimmertemperatur erwärmen lassen. Wenn die Eiscreme eine cremige Konsistenz erreicht hat, die Kekskrümel hinzufügen und gut vermengen. Eiscreme Masse in einem flachen (gefrierfesten) Kontainer füllen und glatt streichen.

Schritt 2

Die Masse kommt für ca 2 Stunden zurück in den Gefrierschrank; wenn das Eis wieder komplett fest ist, mit einem scharfen Messer Keks-große Rechtecke ausschneiden. (Tipp: den LEIBNIZ CHOCO Vollmilch mit der Schokoseite nach unten schauend auf die Eiscreme legen, sodass man das

Eis perfekt passend zum Keks schneiden kann) Ein Keks auf und ein Keks unter die Eiscremeschicht - die Schokoladenseite sollte mit Eiscreme in Berührung kommen, sodass man das Eiscreme Sandwich mit den trockenen Keksseiten außen anfassen kann.

Schritt 3

Nach Belieben die Eiscreme Sandwiches in Schokolade dippen und mit Sprinkles dekorieren - Achtung: Hier muss man schnell arbeiten.