

Cookie-Dough-Eis

Zeit gesamt
3h 10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	40 g
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	60 g
Vanille Zucker	1 TL
Salz	
Schoko-Tropfen	100 g
Frischkäse, natur	200 g
Schmand	100 g
Milch	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In den Mixbehälter weiche 40 g Butter, 30 g Zucker, 60 g Mehl, 1 TL Vanillinzucker, 1 Prise Salz und 25 g Schoko-Tropfen geben und 20 Sek./Stufe 4 verkneten. Anschließend Keksteig mit den Händen krümelig verkneten und auf einem Teller mindestens 3 Std. einfrieren.
2. In den Mixbehälter Frischkäse, 50 g Zucker und Schmand geben und 30 Sek./Stufe 4 vermischen. Creme in Eiszubehälter füllen und ebenfalls mindestens 3 Std. einfrieren.
3. Wenn alles gefroren ist, Eismasse und Milch in den Mixbehälter geben und 30 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Gefrorene Teigstücke zugeben und vorsichtig unterheben. Cookie-Dough-Eis sofort servieren oder einfrieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	464 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	25 g