

Rezept

Eis-Sandwich mit Kokos

Ein Rezept von Eis-Sandwich mit Kokos, am 19.04.2024

Zutaten

25 g Kokosraspel	400 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
175 g brauner Zucker	1 EL Kokosmus
150 g Sahne	100 g Zartbitter-Schokolade
125 g weiche Butter	175 g Mehl
1 Ei (M)	1 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 34 g F, 7 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kokosraspel auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Joghurt mit 50 g Zucker und Kokosmus verrühren. Die Sahne in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Schlagsahne und geröstete Kokosraspel unter den Joghurt heben. Die Eismischung in eine Gefrierbox füllen und im Tiefkühlfach ca. 3 Std. gefrieren lassen.
3. Inzwischen die Schokolade fein hacken. Butter, restlichen Zucker (125 g), Mehl, Ei und Backpulver in eine Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokolade unterrühren. Aus dem Teig 16 Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Die Teigkugeln etwas flach drücken und im heißen Ofen (Mitte) ca. 7 Min. backen. Die Cookies aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Aus dem Kokoseis mit einem Eisportionierer 8 Kugeln formen. Je 1 Eiskugel zwischen 2 Cookies legen, das Sandwich leicht zusammendrücken und sofort servieren.