

## Rezept

# Warmer Keks mit Vanille-Tonka-Eis

Ein Rezept von Warmer Keks mit Vanille-Tonka-Eis, am 05.12.2025

## Zutaten

### Für das Vanille-Tonka-Eis

<b>120 g</b>	Sahne	<b>150 ml</b>	Milch
<b>3 EL</b>	Reissirup	<b>½ TL</b>	gemahlene Vanille
<b>½ TL</b>	gemahlene Tonkabohne		Salz

### Für den Keks

<b>100 g</b>	Dinkelmehl (Type 1 050)	<b>30 g</b>	gemahlene Haselnusskerne
	Salz	<b>45 g</b>	weiche Butter
<b>30 g</b>	Dattelsirup	<b>30 g</b>	Haselnusskerne
<b>25 g</b>	Schokolade (ohne Zuckerzusatz)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal, 57 g F, 16 g EW, 82 g KH

## Zubereitung

### Für das Eis

1. Die Sahne in einem hohen Rührbecher fast steif schlagen. Milch, Reissirup, Vanille, Tonkabohne und 1 Prise Salz verrühren. Die Sahne dazugeben und mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse in einen Behälter füllen und mindestens 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Nach 30 Min. sowie nach 1 Std. Tiefkühlzeit das Eis einmal mit einem Löffel durchrühren.

### Für den Keks

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Mehl, gemahlene Haselnusskerne und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Dattelsirup dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.
3. Haselnusskerne und Schokolade grob hacken und unter den Teig kneten. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit den Händen zu einem Kreis (16 cm Ø) formen. Den Keks im heißen Ofen (Mitte) 12 Min. backen. Dann herausnehmen, in zwei Teile brechen und noch warm mit dem Eis auf zwei Tellern servieren.