



# COOKIE- *Nutella Eis* - SANDWICHES

👤 6 Portionen à 2 Stück ⌚ 27 min + 1h gefrieren

## ZUTATEN

### 6 PORTIONEN

#### FÜR DIE COOKIES:

- 280 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 ½ TL Speisestärke
- 1 TL Natron
- ¼ TL Salz
- 170 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 1 Ei (Größe M, Zimmertemp.)
- 1 Eigelb (Größe M, Zimmertemp.)
- 2 TL Vanilleextrakt
- 180 g Haselnüsse (gehackt)

#### ZUM FÜLLEN:

- 2 Packungen nutella Eis

#### ZUM GARNIEREN:

- 60 g Haselnüsse (gehackt)

#### KÜCHENUTENSILIEN:

3 Backbleche, Backpapier,  
2 Rührschüsseln, Löffel,  
Handmixer, Teigschaber,  
Eisportionierer oder Löffel,  
Pfannenwender, Kuchengitter

## ZUBEREITUNG:

### 1 Cookie-Teig zubereiten:

In einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Natron und Salz vermengen. In einer separaten Schüssel die Butter mit beiden Zuckerarten etwa 2 Minuten cremig schlagen. Ei, Eigelb und Vanilleextrakt hinzufügen und einarbeiten. Anschließend die trockenen Zutaten einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss die gehackten Haselnüsse unterheben.

### 2 Ofen vorheizen und Cookies backen:

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Eisportionierer jeweils 40 g Teig pro Cookie auf die Backbleche setzen, dabei ausreichend Abstand lassen. Die Cookies 12–14 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Anschließend die Cookies einige Minuten auf den Backblechen ruhen lassen, bevor sie auf ein Kuchengitter zum vollständigen Auskühlen gelegt werden.

### 3 nutella Eis-Sandwiches zusammensetzen:

Das nutella Eis nach Packungsangabe antauen lassen. Anschließend einen Cookie umdrehen und etwa 38 g nutella Eis darauf verteilen. Das nutella Eis vorsichtig bis an die Ränder verstreichen. Einen zweiten Cookie darauf setzen und in der Mitte leicht andrücken, sodass ein kompaktes Sandwich entsteht. Nach Wunsch die Seiten in gehackten Haselnüssen wälzen.

Die Sandwiches in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde einfrieren. Vor dem Servieren die fertigen Cookie-nutella Eis-Sandwiches leicht antauen lassen und genießen.