

Eis Sandwich-Schnitte

Zubereitet mit: Langnese

ca. 270 min | einfach

Zutaten

für 16 Stück

Füllung

- 1 Packung Cremissimo Stracciatella

Schokowaffeln

- 250 g Mehl
- 75 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Jodsalz
- 40 g Butter
- 40 g Feinkristallzucker
- 3 Stk. Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 ml Milch

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	781 kJ
Energie (Kilokalorien):	187 kcal
Fett:	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,3 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	5,2 g
Salz:	0,17 g

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen.

2. Für die Schokowaffeln eine rechteckige Backform einfetten und mit Backpapier auslegen.

3. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen.

4. In einer zweiten großen Schüssel Butter und Zucker cremig schlagen.

5. Nach und nach die Eier und die Milch hinzufügen und jeweils gut verrühren. Anschließend die vorbereitete Mehlmischung dazugeben und glattrühren.

6. Den Teig in die Form gießen und mit einem Spatel gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Danach, je nach Ofen, ca. 10 Minuten backen, bis der Teig durch ist. Anschließend den Teig auf dem Backblech abkühlen lassen.

7. Für die Zusammenstellung der Sandwiches sollte das Eis einige Minuten vor Gebrauch aus dem Gefrierschrank genommen werden, damit es leicht zu verstreichen ist.

8. Die Waffel vom Blech nehmen und auf einem Schneidebrett mit einem Messer (und ggf. einem Lineal) in zwei gleich große Hälften schneiden und die Kanten nach Bedarf begradigen.

9. Das Eis auf einer Hälfte des Teigs verteilen und mit einem Spatel zügig zu einer gleichmäßigen, 2 cm dicken, Schicht verstreichen.

10. Das verbleibende Kuchenstück mit der glatten Seite nach oben auf die Eismasse legen und mit Back- oder Wachspapier umwickeln. Mindestens 4 Stunden einfrieren.

11. Aus dem Gefrierschrank nehmen, Papier abziehen und in 16 (4x4) Sandwiches schneiden.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 10 min Kühlzeit: 240 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns