



Cookie-Dough-Eis selber machen

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	50 g
Zucker	50 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Weizenmehl, Type 550	100 g
Salz	
Milch	30 ml
Schoko-Tropfen	75 g
Vanilleeis	200 g

Zubereitung

1. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig rühren. Mehl, Salz, Milch und zuletzt Schoko-Tropfen untermischen. Cookie Dough im Tiefkühlfach ca. 10 Min. zum Kühlen beiseitestellen.
2. Vanilleeis in einer Schüssel mit dem Handrührgerät ca. 1–2 Min. rühren, sodass es sich leichter verarbeiten lässt. Es darf allerdings nicht schmelzen. Cookie Dough mit den Händen in kleine Stücke teilen und unter das Eis mischen.
3. Cookie-Dough-Eis im Tiefkühlfach erneut ca. 1 Std. durchfrieren lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst das Cookie-Dough-Eis natürlich auch mit Schokoladeneis machen. Oder du mischt Vanille- und Schokoeis für einen Marmoreffekt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	466 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g