

# BEN & JERRY'S COOKIE DOUGH NACHGEMACHT / VANILLE EIS MIT KEKSTEIG STÜCKCHEN



Selbstgemachtes Vanille Eis mit Cookie Dough Stückchen. Aus der Reihe „Original trifft Sally“ habe ich das Rezept für nachgemachtes Ben & Jerry's Cookie Dough für euch - super cremig und mit vielen Keksteig Stückchen. So, wie ihr es euch gewünscht habt. Ihr könntes es mit und ohne Eismaschine zubereiten.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

## COOKIE DOUGH

Verrühre den Kühle Cookie Dough gemeinsam mit der weichen Butter und der Milch in 2 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Rühre die Schokoladenstreusel oder die Schokoladendrops vorsichtig ein.

Setze mit einem Teelöffel oder einem kleinen Eisportionierer kleine Häufchen auf ein mit Backfolie belegtes Blech, friere den Cookie Dough für 10 Minuten ein und rolle den Teig dann zu kleinen Kugeln. Friere die Teigkugeln dann erneut 30 Minuten ein.

## COOKIE DOUGH:

- 1** Cookie Dough (Vanille)
- 100 g** Butter
- 60 g** Milch
- Schokoladendrops

## EISCREME ZUBEREITUNG MIT DER EISMASCHINE

Schlage die Sahne steif und rühre die Kondensmilch und den Joghurt mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Fülle die Eismasse in eine Eismaschine und rühre sie etwa 20-30 Minuten, bis ein cremiges, festes Eis entstanden ist. Schichte das Eis gemeinsam mit den gefrorenen Cookie Dough Bällchen in eine flache Form. Friere das Eis bis zum Verzehr ein.

## EISCREME:

- 400 g** gezuckerte Kondensmilch
- 400 g** Sahne
- 100 g** Sahnejoghurt
- Schokoladenblättchen (nach Belieben)



Ich gebe nur etwa die Hälfte der Cookie Dough Bällchen hinzu - den Rest friere ich für die nächste Eis-Portion ein.

## ZUBEREITUNG OHNE EISMASCHINE

Streiche die Eismasse in eine Form und friere sie etwa 3-4 Stunden ein. Rühre sie dabei jede halbe Stunde einmal durch, damit sie gleichmäßiger gefriert. Lege die Cookie Dough Bällchen hinein und rühre sie vorsichtig unter. Friere das Eis abgedeckt bis zum Verzehr ein.



Selbstgemachtes Eis schmilzt schneller als gekauftes, fertiges Eis, da keine Konservierungs- und Standmittel enthalten sind. Dafür ist es aber auch frisch und du weißt, welche Zutaten du darin hast.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Eure Sally <3