



## CHOCOLATE COOKIE DOUGH ICE CREAM

### ZUTATEN

Für 4 – 5 Portionen

#### Für das Eis:

400 ml Kokosmilch mit hohem Fettanteil (Dose)  
200 g Cashewkerne, eingeweicht über Nacht  
30 ml geschmolzenes Kokosöl  
60 ml Ahornsirup  
1 TL Vanilleextrakt

#### Für den Cookie Dough:

60 g Erdnussmus  
2 EL Ahornsirup  
1 TL Vanilleextrakt  
50 Mandelmehl  
20 g gewürfelte iChoc Choco Cookie

#### Für das Topping:

40 g gewürfelte iChoc Choco Cookie

#### Außerdem:

eine Eismaschine

### ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die Schale der Eismaschine ins Eisfach stellen und die Cashewkerne in Wasser einweichen.
2. Alle Eiszutaten in einen Hochleistungsmixer geben und 30 – 50 Sekunden cremig mixen. Die Mischung in eine Schale geben und für 1,5 Stunden ins Eisfach stellen.
3. In der Zwischenzeit den Keksteig vorbereiten. Dazu Erdnussmus, Ahornsirup und Vanilleextrakt in einer Schale gut mit einem Schneebesen verrühren. Dann Mandelmehl und Schokoladenstücke hinzufügen und zu einem Teig verrühren.
4. Die gekühlte Eismischung in die vorgekühlte Schale der Eismaschine umfüllen. Die Maschine nach Bedienungsanleitung das Eis für ca. 30 – 40 Minuten mischen lassen.
5. Sobald die Maschine fertig ist, 3/4 des Keksteiges hineinbröseln und alles gut verrühren.
6. Die Eismischung in einen Behälter füllen, z. B. eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform. Den restlichen Teig und die Schokoladenstücke für das Topping obendrauf streuen und nur leicht einarbeiten. Erneut für 2 – 4 Stunden ins Eisfach stellen.
7. Das Eis vor dem Servieren für etwa 15 – 20 Minuten antauen lassen.