Eis-Sandwiches mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	273 kcal/ 1143 kJ	Fett:	17 g
Eiweiß:	4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6 g
Kohlenhydrate:	26 g	ungesättige Fettsäuren:	11 g

Zutaten für 4 Portionen :

200 g	kalifornische Walnüsse
120 g	Butter
100 g	Zucker
125 ml	Honig
1	Ei
100 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	Zimt
1/2 TL	Muskatnuss, gerieben
1 Prise	Salz
60 g	dunkle Schokoladenchips
Für die Füllung	
250 g	Vanilleeis

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken und in einer großen, beschichteten Pfanne 1 – 2 Minuten rösten. Auf einen Teller schütten und auskühlen lassen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen.

2. In einer mittleren Schüssel Butter und Zucker mit einem Handrührgerät glatt rühren. Honig und Ei hinzufügen und gut verrühren.

3. Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Muskat in eine zweite Schüssel sieben und vermischen. Anschließend die Mehlmischung zu der Buttermischung geben und vermengen. Dann die Schokoladenchips und die Walnüsse dazu geben und unterheben.

4. Jeweils einen Esslöffel Keksteig (insgesamt 30 Portionen) im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Kekse etwa 12 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen.

5. 1 Esslöffel Eis auf einen Keks geben und mit einem weiteren bedecken und servieren. Die Eissandwiches halten sich in Frischhaltefolie verpackt im Gefrierschrank bis zu zwei Wochen.

Tipp: Je nach Geschmack kann man das Eis im Sandwich zusätzlich mit gehackten Walnüssen, Schokolade, gerösteten Kokosnussraspeln o.ä. bestreuen.