



Eis-Sandwiches mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Zubereitung:

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

Zutaten für 4 Portionen :

- 200 g kalifornische Walnüsse
 - 120 g Butter
 - 100 g Zucker
 - 125 ml Honig
 - 1 Ei
 - 100 g Mehl
 - ½ TL Backpulver
 - ½ TL Zimt
 - ½ TL Muskatnuss, gerieben
 - 1 Prise Salz
 - 60 g dunkle Schokoladenchips
- Für die Füllung**
- 250 g Vanilleeis

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