

# Liebling im August

## Eissandwiches mit Maracuja-Schokoeis

— Rezept für 4 Portionen —

### Zutaten für die Kekse:

100 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker  
Mark von ½ Vanilleschote  
1 Ei  
50 ml Buttermilch  
150 g Dinkelmehl  
1 TL Backpulver  
etwas Puderzucker

### Für das Eis:

4–6 Maracujas (oder 100 ml  
Passionsfruchtmark)  
75 g weiße Schokolade  
200 g Sahne

### Außerdem:

1 Spritzbeutel mit Lochtülle  
1 Backblech mit Backpapier  
gehackte Mandeln

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Butter mit Zucker cremig rühren. Vanillemark, Ei und Buttermilch einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und mit etwas Abstand auf das Backpapier spritzen. Mit einem angefeuchteten Löffel flacher drücken, mit Puderzucker bestäuben und 10–12 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Für das Eis die Maracujas halbieren,

die Kerne herauskratzen und durch ein Sieb streichen. Die Schokolade hacken. Das Maracujamark erwärmen und nach und nach mit der Schokolade vermischen. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Masse in eine Eismaschine geben und cremig gefrieren. Auf ein kleines Blech streichen und 1 Stunde tiefkühlen.

Zum Servieren aus dem Eis Kreise in Größe der Kekse ausstechen, zwischen zwei Kekse setzen und diese leicht andrücken. Nach Belieben am Rand in gehackten Mandeln wälzen. Sofort servieren oder wieder tiefkühlen.

50 min

Backzeit: 12 min | Kühlzeit: 1 h

Pro Portion ca.:

E: 10 g; F: 41 g; KH: 79 g; 750 kcal  
(3138 kJ); 6,6 BE

