



Vegane Nice Cream Sandwiches mit bunten Streuseln Zucker & Jagdwurst – www.zuckerjagdwurst.com

Zutaten:

Schokoladenkekse:

150g vegane Butter
200g Zucker
2EL kaltes Wasser
280g Mehl
50g Schokoladenpulver
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Nice Cream:

3 Bananen
1 Vanilleschote

Zur Garnierung:

ca. 100g bunte Streusel

Zubereitung:

1. Gebt die vegane Butter und den normalen Zucker in einen Mixer und schlagt alles gut auf.
2. Anschließend kommt das kalte Wasser hinzu. Nochmal kurz mixen.
3. Nun nach und nach das Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Kakaopulver hinzugeben. So lange mit den Händen kneten, bis ihr eine schöne homogene Masse erhaltet und eine große Kugel formen könnt.
4. Nun formt ihr mit den Händen runde kleine Kugeln aus dem Teig. Sie sollten zwischen 30-35g wiegen. So erhaltet ihr 22-26 Stück. Die Teigkugeln mit viel Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Wir haben 3-4 Backbleche belegt.
5. Backt jedes Blech nun für 15 Minuten bei 180 °C Umluft. Wenn sie aus dem Ofen kommen etwas platt drücken.



6. Danach gut abkühlen lassen.

Nice Cream (am Abend davor vorbereiten)

7. 3 Bananen schälen, in Stücken schneiden und einfrieren.

8. Nach mindestens 3 Stunden die Bananen aus dem Tiefkühler holen und 10 Minuten antauen lassen.

9. In der Zeit die Vanilleschote halbieren und die Vanillemark mit dem Messerrücken herauskratzen.

10. Anschließend in einem Mixer die Bananenstücken zu Nice Cream verarbeiten und das Vanillemark mit mixen.

11. Das Ganze noch mal in den Tiefkühler geben, falls ihr auf eure Kekse wartet.

Stapeln

12. Gebt die bunten Streusel in eine Schüssel.

13. Nehmt zwei Kekse, packt 1 - 2 TL Nice Cream dazwischen und drück die Kekse leicht an.

14. Nun in den Streuseln rollen, sodass alle Seiten des Sandwiches ummantelt sind.

15. Direkt essen oder am besten wieder einfrieren. Vor dem Servieren allerdings für 10 Minuten antauen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!