

Keks-Sandwich mit Eis und Hanfsamen



ZUBEREITUNG:
20 MINUTEN + RUHEZEIT



BACK- KOCHZEIT:
CA. 20 MINUTEN



ZUTATEN:

500 g Mischung Dinkelkeks
(oder Backdose Dinkel-Spitzbuben)
300 g weiche Butter (max. 15°C)
3 Eigelb
120 g Hanfsamen
Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

Die Mischung in eine Schüssel geben und die weiche und zerkleinerte Butter darauf verteilen. Die 3 Eigelb, Zitronenschale und Hanfsamen dazugeben und alle Zutaten zu einem Mürbteig kneten.

Im Kühlschrank mit Frischhaltefolie zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit Hilfe eines Nudelholzes zu einem ca. 7 mm dicken Rechteck ausrollen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blechlegen und ca. 15-20 Minuten backen.

Den Teig aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter legen, nach 5 Minuten mit Hilfe eines Teigausstechers Scheiben ausstechen (Ø ca. 8 cm) und vollständig abkühlen lassen. Das Eis (Stracciatella) aus dem Gefrierschrank nehmen. Mit einem Löffel einen Ballen Eiscreme auf eine Keksunterseite geben. Leicht andrücken und gleichmäßig verteilen. Den zweiten Keks mit der Unterseite wie einen Deckel aufsetzen und vorsichtig andrücken.