



Vegane Nicecream Sandwiches mit bunten Streuseln

Zutaten für die Schoko-Cookies

150 g vegane Butter-Alternative

200 g Kokosblütenzucker

2 Esslöffel kaltes Wasser

280 g Mehl

50 g Kakaopulver

1 Tüte(n) Backpulver

1 Tüte(n) Vanillezucker

Zutaten für die Nicecream

3 Stück(e) Bananen

1 Stück(e) Vanilleschote

Zutaten für die Garnitur

100 g vegane, bunte Streusel

Zubereitungszeit: 4 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 5 h

Portionen: 11

Vorbereitung Nicecream

1.

Schäle die Bananen, schneide sie in Stücke und friere sie mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, ein.

Zubereitung Schokocookies

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

2.

Schlage die vegane Butter-Alternative mit dem Kokosblütenzucker schaumig.

3.

Gib anschließend das kalte Wasser hinzu und schlage die Masse nochmal kurz auf.

4.

Gib nun nach und nach das Mehl, das Kakaopulver, das Backpulver und den Vanillezucker hinzu. Knete den Teig so lange mit den Händen, bis du einen schönen, gleichmäßigen Teig zu einer Kugel formen kannst.

5.

Forme mit den Händen kleine Kugeln aus dem Teig. Jede Kugel sollte etwa 30 Gramm wiegen, sodass du etwa 22 Kugeln aus dem Teig formen kannst – du brauchst schließlich je Nicecream Sandwich 2 Cookies.

6.

Kleide ein Backblech mit Backpapier aus und lege die Kugeln mit viel Abstand dazwischen darauf. Vermutlich wirst du mehrere Bleche backen.

7.

Backe die Cookies für 15 Minuten und drücke sie platt, wenn du sie aus dem Ofen genommen hast. Vorsicht, heiß! Nimm am besten einen Pfannenwender oder kleinen Topf zu Hilfe. Lasse die Cookies vollständig auskühlen.

Zubereitung Nicecream

1.

Halbiere die Vanilleschote der Länge nach, kratze das Mark heraus, gib das Vanillemark mit den gefrorenen Bananen in einen Mixer und mixe alles zu einer cremigen Nicecream.

Fertigstellung Cookie Sandwiches

1.

Fülle die bunten Streusel in eine Schüssel.

2.

Nimm einen Schokocookie, bestreiche ihn mit etwa 1 – 2 TL
Nicecream und drücke einen zweiten Schokocookie darauf.

3.

Rolle nun das Cookie Sandwich in den bunten Streuseln, bis die
Nicecream Schicht rundherum mit bunten Streuseln bedeckt ist.

Genieße deine Nicecream Cookie Sandwiches direkt oder
verwahre sie bis zum Schlemmen im Tiefkühlfach.