BROT-EISCREME-SANDWICHES

REZEPT AUS UNSERER KOOPERATION MIT TOO GOOD TO GO



DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PORTIONEN

4 Scheiben	**ANKER G'staubter Wecken** (trocken oder vom Vortag)
	Butter zum Anrösten
2 EL	**Kakaopulver und gemahlene Nüsse**
1 TL	**Zimt**
1 EL	**Zucker**
4	**Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis**

SO WIRD'S GEMACHT

1. Brotscheiben entrinden und im Toaster oder in einer Pfanne mit etwas Butter rösten, bis sie schön knusprig sind.
2. Kakaopulver und gemahlene Nüsse mit Zimt und Zucker mischen und die Brotscheiben darin wälzen.
3. Mit einem Löffel oder Eisportionierer 4 Kugeln Eis scoopen und je 2 auf eine der Brotscheiben legen. Die andere Scheibe als Deckel aufsetzen.
4. Die Ränder des Brot-Eiscreme-Sandwiches leicht andrücken, damit das Eis nicht herausquillt.
5. Sofort genießen oder die Sandwiches für **10-15 Minuten** ins Gefrierfach legen, damit sie fester werden.

TIPP

Wer es gerne ein wenig fruchtig hat, der serviert Himbeeren frisch oder als Fruchtspiegel zum Eiscreme-Sandwich.