

Vegane Schoko-Pekannuss Icecream Sandwiches



Als Clara diese göttlichen veganen Schoko-Pekannuss Icecream Sandwiches zum ersten Mal gemacht hat, lag ich mit Fieber im Bett und es war zu diesem Zeitpunkt gefühlt das Beste, was ich je gegessen habe! Aber auch im gesunden Zustand und im Vollbesitz meiner Kräfte finde ich diese Teile einfach absurd lecker und eine herrliche Leckerei als Nachtisch oder im Sommer statt Kuchen. Probiert sie unbedingt einmal aus!

Zutaten

- 200g dunkle Schokolade (70%)
- 100g Alsan oder jeder andere vegane Butterersatz
- 120g Rohrohrzucker
- 1 Prise Bourbon-Vanille
- 1 Leinsamenei (=1 EL Leinsamenschrot & 3 EL Wasser)
- 100g Pekannüsse, ganz
- 100g Mehl (wir haben 1050 Dinkel verwendet)
- 1 TL Natron
- zum Füllen: vegane Vanille-Eiscreme

Bitte (wenn möglich) immer biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Zuerst rührt Ihr das Leinsamenei an und dann wird die dunkle Schokolade über dem Wasserbad (oder in der Mikrowelle) geschmolzen.

Wenn die Schokolade über dem Wasserbad geschmolzen ist, diese vom Herd nehmen und Butter, Zucker, das Leinsamengemisch und Vanille unterrühren, bis die Butter geschmolzen ist.

Dann erst das Mehl mit Natron untermischen.

Den Ofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen. Zuletzt die Nüsse unterheben: falls Ihr sicher Pekannüsse dekorativ auf Euren Icecream Sandwiches haben wollt, legt Ihr ein paar davon zurück und drückt sie vor dem Backen auf die Häufchen. Wir überlassen das dem Zufall und geben die Pekannüsse leicht zerdrückt ganz in den Teig.

Mit Teelöffeln auf Backblechen mit genügend Abstand portionieren (nicht flachdrücken!!).

9 min backen und ganz (!) auskühlen lassen (sind allgemein nicht sehr stabil): erst auf dem Backblech und dann noch auf einem Gitterrost.

Ein bisschen veganes Vanille-Eis mit zwei kleinen Löffeln flach formen und zwischen zwei Kekse legen:

Die veganen Schoko-Pekannuss Icecream Sandwiches sind immer ein göttliches Dessert. Sagt uns gerne Bescheid, wie sie Euch schmecken!