



## Cookie-Variegato / Cookie-Marmorierer

Leckerer Cookie-Variegato zum marmorieren von Cookie Eis, wie du es aus der Eisdiele kennst. Das Variegato passt super zu [Sahen-Eis](#) oder auch zu unserem [Cookie-Eis](#).

### Zutaten für 240 g:

39 g Agavendicksaft 24 g Kakao 75 g Nuss-Nougat-Creme z.B. Nutella 62 g Sonnenblumen oder Rapsöl 1/4 TL gemahlene Vanille 40 g knusprige Kekse in kleinen Stücken (Butterkekse, Amarettinis oder ähnliches)

### Zubereitung:

Die Kekse grob hacken, nicht zu klein aber auch nicht zu groß. Sie sollen alle möglichst gleich massig groß sein. Bitte orientiert euch nicht an meinem Foto... Die sind definitiv zu groß, so sieht das Bild aber einfach schöner aus ☹ -- Dann gebt die Kekse durch ein Nudelsieb und siebt die ganz feinen brösel ab. Diese würden das Variegato nur unnötig andicken. **Du benötigst am Ende 40 g Keksestücke!!**-- Nun zur Nuss-Nougat-Creme Creme nach und nach das Öl einrühren -- Dann denn Agavendicksaft nach und nach einrühren -- Danach den Kakao und Vanille einrühren-- Kurz vor der Verwendung im Eis, die Kekse unterheben, daß alles mit der Soße bedeckt ist.