

Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 6 Stück

Für das Eis

400 g Kokosmilch
16 Oreo-Kekse
1 Vanilleschote

Besonderes Zubehör

Förmchen für Eis am Stiel
Holzstiele

Du willst Eis? Am liebsten vegan? Und unkompliziert? Voilá! Hier kommt Oreo-Kokos-Eis, das auch Nicht-Veganer begeistert. Das Beste daran ist, dass du nicht nur in Eis, sondern auch in leckere Kekse beißt. Da kann der Sommer kommen!

- 1 -

Jeweils 2 Oreos auf Holzstiele stecken. Restliche Kekse grob zerkrümeln.

- 2 -

Vanilleschote halbieren und Mark aus der Schote kratzen. Kokosmilch kurz mit Kekskrümeln und Vanillemark

vermengen, dabei nicht übermischen.

- 3 -

Eisförmchen mit jeweils einem Esslöffel Kokosmilch füllen, Holzstiele mit den Keksen hinein stecken und mit der restlichen Kokosmilch auffüllen. Ca. 5 Stunden, besser über Nacht, ins Gefrierfach geben.

- 4 -

Zum Lösen Eisformen kurz in eine Schüssel mit heißem Wasser stellen, bis sich das Eis leicht am Stiel herauslösen lässt.