

Oreo-Eis zum Selbermachen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

6
Std.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

75 g Oreo-Kekse
100 g Sahne
25 g Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
125 g Kondensmilch
450 g Vollmilch
75 g Schokotropfen

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Hochleistungsmixer

Du bist nicht der fruchtige Typ? Bei Tee, Desserts und Snacks sagst du Beeren und Co. adieu? Wassereis mit Obsteinlage kommt dir nicht in die Gefriertruhe? Dann haben wir die schokoladige Rettung für dich: Oreo-Eis! Richtig gehört! Die runden, schwarz-weißen, knusprig-cremigen Kekse rollen ab heute nicht mehr aus der Packung in deinen Mund, sondern aus der Eiswaffel! Vorbei sind die Tage des Schlangestehens an der nächsten Eisdiele, denn nie wieder musst du dich mit gekauften Eissorten aus dem Supermarkt an der Ecke zufrieden geben. Der Eisgenuss-Himmel steht dir offen!

Sobald du das Geheimnis um selbstgemachtes Eis einmal geknackt hast, kannst du übrigens getrost "Gefrierfach-Jongleur" in deinen Lebenslauf mit aufnehmen! Ob Obst, Schokolade, Gewürze oder Kräuter, deine Experimentierfreude muss nicht bei Oreo-Eis halt machen! Gut vorbereitet ist halb gemacht findest du? Unser [Eis-Guide](#) lässt mit seinen Tipps und Tricks keine brennenden Fragen unbeantwortet.

- 1 -

Die Hälfte der Oreo-Kekse mit einem Hochleistungsmixer oder alternativ in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln verarbeiten. Die andere Hälfte zu größeren Stücken zerkleinern.

- 2 -

Sahne mit Puderzucker und Vanilleextrakt 2-3 Minuten aufschlagen, bis sie steif zu werden beginnt. Nicht ganz steif schlagen. Tipp: Am besten eine Metallschüssel benutzen und diese sowie den Mixer-Aufsatz 15-20 Minuten im Voraus ins Gefrierfach geben.

- 3 -

Kondensmilch und Vollmilch vorsichtig unter die Sahne heben. Schokotropfen und zerkleinerte Oreo-Kekse unter die Masse rühren. Für eine Stunde in die Eismaschine geben.

- 4 -

Die Eismasse für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, ins Gefrierfach geben.