

## Eiskalte Kekse: Oreo-Eis zum Selbermachen

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

6  
Std.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

450 ml Sahne  
420 ml Kondensmilch  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
25 Oreo-Kekse  
75 g Schokotröpfchen

### 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 -

10 Oreo-Kekse mit einem Hochleistungsmixer oder alternativ in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln verarbeiten. 15 weitere Oreo-Kekse zu größeren Stücken zerkleinern.

- 2 -

Sahne mit 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 -

Die Kondensmilch vorsichtig unter die Sahne heben. Die Schokotröpfchen und zerkleinerten 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.