

Oreo®-Eis

Oreo®- Eis einfach selber machen - so lecker schmeckt unser Oreo®-Eis Rezept.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Oreo®-Eis:

12 Oreo®-Kekse (135 g)

150 ml kalte Milch

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Vanille-Geschmack

Wie mache ich ein leckeres Oreo®-Eis?:

1 Vorbereiten:

Oreo®-Kekse mit einem Messer grob zerkleinern.

2 Oreo®-Eis zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Keksbrösel mit einem Teigschaber unter die Creme heben. Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß, z. B. kleine Kastenform füllen, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C, am besten über Nacht**, einfrieren.

3 Oreo®-Eis verzieren:

Eis vor dem Servieren **etwa 30 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis kann auch in einer Eismaschine gefrieren. Die Herstellerangaben der Eismaschine beachten.
- Zusätzlich kann das Eis noch mit zerbröselten Oreo®-Keksen bestreut werden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

