



Eis mit Oreo-Keksen

Das hier ist ein sehr leckeres und cremiges Eis Rezept mit Oreo-Keksen. Eis mit Oreo-Keksen ist nicht nur etwas für unsere kleinen Eisfans. Anders gesagt, das Eis Rezept mit Oreo-Keksen mach auch den großen Eisfans viel Freude. Das Eis Rezept ist einfach und schnell selbst gemacht. Es wird sehr cremig und die Oreo-Keks Stücke im Eis, sorgen für den letzten piff. Aber am besten findest du es selbst heraus.

Zutaten für 1000 g:

600 g Vollmilch 3,5% 150 g Sahne 30% 135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 100 g Oreo-Kekse Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen (Außer die Oreos).-- Die Füllung aus den Oreos raus kratzen und die Kekse leicht zerdrücken und beides getrennt aufbewahren.-- Die Oreo-Füllung mit der Milch, Sahne und den trockenen Zutaten mixen.-- Alles unter stetigem Rühren aufkochen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die Keks-Stücke dazugeben und mit unterrühren.--