

# Krümelmonster-Eis

Das Krümelmonster-Eis bringt einfach Freude und eine leckere Erfrischung mit sich. Das Rezept verführt dabei nicht nur Kinderaugen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,3 h



## Zutaten

400 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (kalt)
200 ml	Kondensmilch (gezuckerte)
1 TL	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau)
Nach Belieben	<a href="#">Kekse</a>

## Zubereitung

1. Für das **Krümelmonster-Eis** beliebig viele Kekse (Sorte nach Geschmack) in einen Gefrierbeutel geben und grob zerkleinern.
2. Dann das Schlagobers in einer Schüssel (am besten mit Deckel und Gefrierschrank-geeignet) mit einem Handrührgerät, vorerst halb steifschlagen.
3. Danach die gezuckerte Kondensmilch, das Vanilleextrakt und nach Belieben die Lebensmittelfarbe hinzufügen.
4. Nun die Masse mit dem Handrührgerät fertig steifschlagen.

5. Jetzt noch die Kekse unterheben und die Schüssel, abgedeckt für mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach geben. Zwischendurch 2-3-mal mit einer Gabel durchrühren.

## **Tipp**

Das Krümelmonster-Eis kann man auch in einer Eismaschine zubereiten, dann sollte man allerdings die Kekse erst zum Schluss hinzufügen.