# Oreo-Eis

Das köstlich Oreo Eis wird ohne Eismaschine in wenigen Schritten zubereitet. Von diesem schmackhaften Rezept wirst du begeistert sein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 7,5 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 550 ml | Vollmilch |
| 80 g | Zucker |
| 400 ml | Schlagobers (Schlagsahne) |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 12 Stk. | Oreo Kekse |

## Zubereitung

1. Wenn du ein köstliches **Oreo Eis** ohne Eismaschine zubereiten möchtest, gib zunächst Milch, Zucker und das ausgekratzte Vanillemark in einen Topf und erhitze alles, während du umrührst, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Lasse die Zuckermilch anschließend komplett auskühlen.

2. Schlage das Schlagobers steif und gib die Zuckermilch langsam während des Mixens hinzu, bis alles gut miteinander verbunden ist. Zerkrümle die Oreos mit den Händen und mische die Kekskrümel unter die Masse.

3. Gieße die Mischung nun in eine tiefe Form und stelle sie für 6 bis 7 Stunden in den Tiefkühlschrank. Wichtig ist, dass du das Eis immer wieder umrührst, am besten jede Stunde einmal, um sicherzustellen, dass es später schön cremig wird.

## Tipp

Die Form für das Oreo Eis vor dem Befüllen im Kühlschrank kühlen.