

## Oreo-Eiscreme – supercremig auch ohne Eismaschine

Zubereitung: 5 min

Kühlzeit: etwa 5 Stunden

Zeit insgesamt: mind. 5 Stunden

### **Zutaten für etwa 1000 g Eis:**

200 ml Sahne

250 g Mascarpone

400 g gezuckerte Kondensmilch

1 sehr großzügige Prise gemahlene Vanille oder das Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

200 g Oreo Kekse + 2 Oreo Kekse

### **Besonderes Werkzeug:**

Handrührgerät mit Schneebesen

### **Zubereitung:**

Zuerst die kalte Sahne mit der Mascarpone, dem Salz und der Vanille in einer Rührschüssel steif schlagen. Anschließend die Kondensmilch mit einem Teigschaber leicht unterrühren.

Nun 200 g Oreo-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zerkleinern. Dabei dürfen gern einige große Stücke übrig bleiben. Die zerkleinerten Kekse nun mit einem Teigschaber unter die Sahne-Masse heben.

Die Creme in eine gefriergeeignete Form füllen, zwei Oreo-Kekse grob zerkleinern und als Topping darauf geben. Anschließend mit einem Deckel abdecken und für etwa 5 Stunden in das Gefrierfach stellen. Im Anschluss ist es direkt verzehrbereit.

Falls das Eis zu fest geworden ist, einfach 20 min vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen und ein wenig antauen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥