

Zutaten

- 0,3 l Sahne, 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- 100 g Oreo-Kekse, 1 Msp. Vanillemark
- Orangen-Abrieb, Likör 43

Dessert

Cookies & Cream Eis

Entdecke unser köstliches Cookies & Cream Eis Rezept! Lass dich inspirieren und kreiere es selbst. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Sahne, Vanille und Orangenabrieb zusammen mit dem Zucker aufkochen. Das Eigelb mit kochend heißer Sahne verrühren, einen Schluck Likör 43 hinzugeben. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen und dann kleingehackte Oreo-Kekse unterrühren.