

Zutaten

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

Dessert

Oreo-Eis

Entdecke unser Rezept für cremiges Oreo-Eis. Perfekt für dein Ostermenü! Probiere es jetzt bei Kochateliers aus und kreiere unvergessliche Momente.

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.