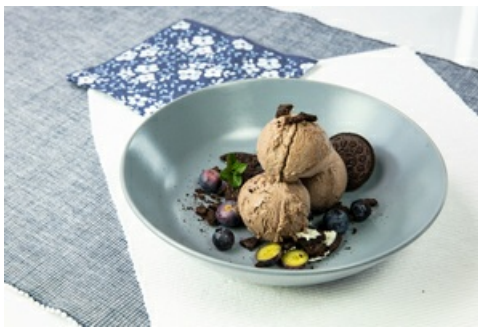




# OREO®-EISCREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 ml** Milch

**130 g** Oreo®-Kekse

**1** Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Masse in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Tiefkühlen.
4. **Tipp:** Mit Heidelbeeren servieren.