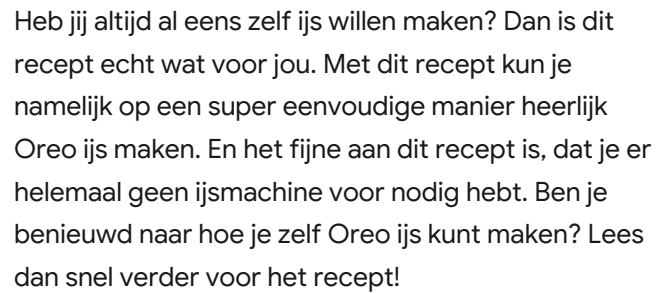




⌚ ± 1 uur

 ± 6 uur

 12 personen



- 3 zakjes Klop-Fix;
- 750 milliliter opgeklopte slagroom;
- 400 milliliter gecondenseerde melk;
- 2 vanillestokjes;
- Bakblik.

- 300 gram Oreo koekjes.

1. Doe de slagroom, merg van de vanillestokjes en de Klop-Fix in een kom.
2. Mix dit tot lobbige mengsel.
3. Spatel de gecondenseerde melk door het mengsel heen.
4. Hak de oreo koekjes in grove stukken.
5. Roer de meeste stukken daarna door het slagroom-mengsel heen.





écht alles om te bakken

6. Giet het beslag in een ruime bakblik.
7. Strooi de overige stukjes koek over het beslag heen.
8. Zet het bakblik voor 6 uur in de vriezer.

Handige informatie

Maak ook eens andere soorten ijs!

Met dit recept kun je lekker variëren. Voeg bijvoorbeeld in plaats van Oreo koekjes lekkere stukjes KitKat of Kinder Bueno aan het slagroom-mengsel toe. Wat nog veel lekkerder is, zijn stukjes cookie dough. Sinds kort verkopen wij allemaal verschillende soorten [cookie dough bites](#). Deze zijn perfect om door het ijs te doen. Ook zou je de witte chocolade kunnen vervangen voor melk of pure chocolade.

Oreo ijs serveren als dessert

Je zou dit Oreo ijs perfect kunnen gebruiken als dessert. Serveer een paar bolletjes ijs op een bordje met een lekkere toef slagroom. Je zou er eventueel ter decoratie nog een Oreo koekje naast kunnen leggen. Wil je het ijs toch liever als tussendoortje eten? Dan zou je het ijs ook kunnen serveren op een ijshoorntje. [Deze ijshoorntjes zijn ook te koop in onze webshop!](#)

Het bewaren van het ijs

Het is hartstikke lastig om van dit lekkere ijs af te blijven en niet in 1 keer op te eten. Mocht je er wel van af kunnen blijven, dan is het natuurlijk handig om te weten hoelang het ijs goed blijft. Je kunt het Oreo ijs tot 3 maanden bewaren in de vriezer.

Bekijk ook eens onze andere recepten met Oreo!

Ben jij ook zo gek op Oreo, maar niet zo op ijs? Geen probleem! Wij hebben nog een hele hoop andere recepten met Oreo. Van cupcakes tot donuts en van taarten tot brownies. Maar ben jij een échte cheesecake fan? Dan raden we je aan even [dit](#) recept te bekijken, want deze [Oreo cheesecake](#) is zoooo lekker!! Voor ieder wat wils!

Deel jouw Oreo ijs met ons!

Heb jij zelf met dit recept Oreo ijs gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het Oreo ijs te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 4 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Boerencakeblik gesiliconeerd 30cm (Art.nr.: 222530)
- 1 × Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)
- 1 × BrandNewCake Vanillestokjes Tahitensis 2st. (ca. 6gr) (Art.nr.: BNC01194)

