Honig – Eis

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Sommer



Zutaten

4	Eigelb
1	Ei
60 G	Blütenhonig
1 EL	Zucker
350 G	Schlagobers

Zubereitung

1. Das Eigelb, Ei, Honig und Zucker erst im heißen Wasserbad auf 70° C, dann im kalten Wasserbad rühren.

   Bis die Masse dick und cremig ist.

2. Schlagobers extra aufschlagen und vorsichtig unterziehen.
3. Das Gemisch in einen flachen Behälter geben und für mindestens 6 Std ins Gefrierfach geben.
4. Vor dem Servieren das Honig – Eis herausnehmen, in 2 x 2 große Stücke schneiden in einen Multizerkleinerer so lange mixen bis es die Konsistenz eines Eis ergibt.

SEMINAR BÄUERINNEN