

Honigeis

Zutaten

125 g Honig

300 ml Schlagobers

4 Eier

2 EL Läuterzucker (Wasser und Zucker 1:1 aufgekocht)

100 ml Milch

Waldhonig zum Beträufeln

Blütenpollen zum Bestreuen

Walnüsse als Dekoration

Zubereitung

Milch und Honig in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich beides miteinander verbunden hat, vom Herd nehmen und abkühlen lassen

Eier trennen, Eidotter mit Läuterzucker schaumig abtreiben, dann unter die abgekühlte Honigmasse rühren. Das Obers unter ständigem Rühren unterheben (langsamste Stufe der Küchenmaschine). In der Eismaschine oder im Gefrierfach fest werden lassen.

Das Honig eis in Becher füllen, Waldhonig darüber träufeln, mit Blütenpollen bestreuen und servieren.

