



Dauer: Schnell

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Frühling Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Rosina Gruber

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 erhitzen, 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.

Mit meinem heutigen Rezept sind wir gerüstet, wenn eine süße Abkühlung in der Familie gewünscht wird.

Wenn auch der Sommer noch ein wenig auf sich warten lässt, viele unserer heimischen Imker haben die erste Honigernte schon erledigt. Somit gibt es bereits frischen Blütenhonig, der sich wunderbar in diesem Eisrezept veredeln lässt. Mit besten heimischen Produkten, wo ich weiß wo es herkommt, schmecken so besondere Köstlichkeiten gleich nochmal so gut. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen.