



Honigeis

ca. 0,75 l

250 ml Milch

250 ml Sahne

1 Vanillestange

6 Eier

110 g Honig

- Vanillestange aufschlitzen
- Eier trennen: Eigelb in den Schlagkessel, Eiweiß anderweitig verwenden
- Milch, Sahne und Vanillestange erhitzen, nicht kochen, dann etwas abkühlen lassen

Über einem heißen Wasserbad die Eigelbe cremig aufschlagen. Die auf unter 70° abgekühlte Milch-Sahne-Mischung zugeben und die Masse unter weiterem Rühren zur Rose abziehen. Im kalten Wasserbad unter Rühren auf 40° abkühlen lassen. Jetzt erst den Honig zugeben und ohne Kühlung weiter rühren, bis sich der Honig ganz aufgelöst hat. Die Masse in eine Flasche füllen und bis zur weiteren Verwendung gut kühlen. Idealerweise ca. 2-3 Stunden vor dem geplanten Verzehr die Masse in die Eismaschine geben. Das fertige Eis in eine Dose füllen und in den Tiefkühler stellen. Nach weiteren 2 Stunden hat das Eis die perfekte Konsistenz.

Dazu passen Erdbeeren oder Himbeeren.