

Akazienhonigeis



Zutaten:

300 ml Vollmilch
300 ml Schlagsahne
175 g Akazienhonig
1 Ei
1 Mark einer Vanilleschote



Zubereitung

In einem Topf Milch und Sahne erwärmen und darin dann den Honig auflösen. Etwas später auch das ausgekratzte Vanillemark dazugeben.

In der Zwischenzeit eine große Schüssel etwa zur Hälfte mit Crushed-Eis oder Eiswürfeln füllen und in diese wiederum eine Edelstahlschüssel stellen, sodass diese ringsum gekühlt wird. Die erwärmte Honig-Sahne-Milch in diese Schüssel gießen und unter häufigem rühren abkühlen lassen.

Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Dotter schaumig verquirlen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Abschließend dann die Eimasse behutsam mit der abgekühlten Honig-Sahne-Milch vermischen und in eine Eismaschine geben. Darin dann gefrieren lassen. Oder in einer flachen Form in den Tiefkühler stellen und unter wiederholtem Rühren gefrieren lassen.