

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Honig-Rosmarin-Eis

Zutaten für 6 Portionen:

2	Rosmarinzweige
2 EL	Akazienhonig
200 g	Sahne
200 g	Crème Fraîche
100 g	Quark
30 g	Puderzucker

*Eine aufregende
Kombination für
heisse Tage! Ein paar
Tröpfchen Honig und ein paar
Nussbrösel als bei der Deko
machen es perfekt.*



Zubereitung:

- 1** Die Rosmarinzweige waschen und trocken tupfen. Akazienhonig mit Sahne und Rosmarinzweigen langsam in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen lassen. Danach die Mischung 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 2** Honig-Rosmarin-Sahne durch ein Sieb gießen. Crème fraîche mit Quark und Puderzucker glatt rühren. Rosmarinsahne unterrühren.
- 3** Die Masse in der Eismaschine 30 bis 40 Minuten cremig fest frieren lassen. Sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter ins Eisfach geben.
- 4** Wer keine Eismaschine hat, kann die Mischung direkt in einen Gefrierbehälter geben und ins Eisfach stellen. Dann muss allerdings regelmäßig beim Gefrieren umgerührt werden, damit es cremiger bleibt. Vor dem Servieren dann etwas antauen lassen.