

Honig-Eis



Zutaten:

- 300 ml Milch
- 1/2 Vanille-Schote, ersatzweise 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 150 g Honig - je kräftiger der Honig umso intensiver der Geschmack
- 3 Eigelb
- 300 ml Sahne

Zubereitung:

Vanilleschote halbieren, die Hälfte der Länge nach aufschneiden, auskratzen und mit der Schale und der Milch zusammen in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen. Die Milch kann ruhig etwas abkühlen aber sie darf keine Haut bilden.

Das Eigelb mit dem Honig schaumig schlagen. Unter Rühren die Milch zur Eimasse geben und anschließend alles durch ein Sieb in den Topf zurück gießen.

Die Masse weiter rühren und vorsichtig erhitzen - auf gar keinen Fall kochen - bis sie dicklich wird. Abkühlen lassen und gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Sahne halb steif schlagen und unter die Eiermilch heben. Nach dem kompletten Auskühlen die Masse in den Behälter der Eismaschine gießen und im Kühlschrank weiter runterkühlen. Anschließend für etwa 30 Minuten in der **Eismaschine** gefrieren.

Ohne Eismaschine die Masse in eine Schüssel füllen, jeweils nach einer halben Stunde kräftig aufschlagen und wieder in den Gefrierschrank geben, bis das Eis fest geworden ist.

Lecker...😊, lasst es Euch schmecken 😊