



Cremig-süßer Eisgenuss

Honig-Eis

Für ca. 4 Portionen

300 g Sahnejoghurt oder griechischer Joghurt
100 g gezuckerte Kondensmilch
75 g Honig
1 Prise Salz
1 EL Honig zum Beträufeln



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Joghurt, Kondensmilch, Honig und Salz sehr glattrühren und 1 - 2 Stunden kaltstellen.

Bei der Verwendung einer Eismaschine die Masse in die Maschine füllen und gefrieren lassen. In eine gefriergeeignete Schüssel oder Schale füllen, glattstreichen und den restlichen EL Honig darüber träufeln. Abdecken und 1 - 2 Stunden tiefgefrieren. Vor dem Servieren am besten 10 Minuten antauen lassen.

Ohne Eismaschine die Masse in eine gefriergeeignete Schüssel oder Schale füllen, verschließen und in den Tiefkühler stellen. 2 Stunden gefrieren lassen, dann 3 bis 4-mal im Abstand von 30 Min kräftig durchrühren. Die ersten Male geht es am besten mit einem Stabmixer, aber auch mit der Gabel funktioniert es gut. Nach dem letzten Mal den restlichen EL Honig über die Masse träufeln, nach Belieben mit der Gabel etwas unterheben und marmorieren. 3 - 4 Stunden gefrieren lassen. Vor dem Servieren 10 Minuten antauen lassen.

Dazu schmecken in Honig eingelegte Walnüsse.

www.lueneburger-heide.de/26296