

Rezept

Aprikosen-Honig-Eis am Stiel

Ein Rezept von Aprikosen-Honig-Eis am Stiel, am 26.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|------|-------------------------|-------|---|
| 2 | kleine, reife Aprikosen | 2 EL | Lavendelhonig (ersatzweise Blütenhonig) |
| 50 g | Crème fraîche | 200 g | Sahne |

Außerdem

- 6 Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 14 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Aprikosenstücke mit 50 ml Wasser und Honig in einen Topf geben, unter Rühren kurz aufkochen und durch ein Sieb streichen. Für ca. 10 Min. in das Tiefkühlfach stellen.
2. Anschließend das abgekühlte Fruchtmus in einen hohen Rührbecher füllen, Crème fraîche und Sahne hinzufügen und alles mit dem Pürierstab pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Creme in die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach stellen.