

Rezept

Rosmarin-Honig-Eis

Ein Rezept von Rosmarin-Honig-Eis, am 19.04.2024

Zutaten

2	Rosmarinzweige	2 EL	Akazienhonig
200 g	Sahne	200 g	Crème fraîche
100 g	Topfen (oder Quark)	30 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Rosmarinzweige waschen und trocken tupfen. Akazienhonig mit Sahne und Rosmarinzweigen in einen Topf geben, langsam erhitzen und kurz aufkochen lassen. Die Mischung 30 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Honig-Rosmarin-Sahne durch ein Sieb gießen. Crème fraîche mit Topfen und Puderzucker glatt rühren. Rosmarinsahne unterrühren. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in 30-40 Min. cremig fest frieren lassen.
3. Das fertige Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.