

## Rezept

# Ziegenkäse-Honig-Eis mit Himbeersauce

Ein Rezept von Ziegenkäse-Honig-Eis mit Himbeersauce, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1/4</b> Bio-Zitrone	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>50 g</b> Joghurt (eventuelle aus Ziegenmilch)	<b>50 g</b> flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig)
<b>1</b> Eiweiß	<b>150 g</b> frische oder TK-Himbeeren (aufgetaut)
<b>3 TL</b> Himbeersirup	Minze- oder Melissenblättchen zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Zitronenviertel waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen und für die Sauce aufheben. Ziegenfrischkäse mit Joghurt und Honig gründlich verrühren. Zitronenschale untermischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
2. Zwei Förmchen von je etwa 200 ml Inhalt mit der Masse füllen und diese im Gefrierfach in etwa 3 Std. fest werden lassen.
3. Dann für die Sauce die Himbeeren verlesen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit dem Sirup und 2 TL Zitronensaft abschmecken. Die Förmchen mit dem Eis kurz in heißes Wasser tauchen und das Eis in Dessertschälchen stürzen. Mit der Sauce umgießen und mit Kräuterblättchen garniert servieren.