

Rezept

Ziegenkäse-Honig-Eis mit Himbeersauce

Ein Rezept von Ziegenkäse-Honig-Eis mit Himbeersauce, am 26.04.2024

Zutaten

1/4 Bio-Zitrone	100 g Ziegenfrischkäse
50 g Joghurt (eventuelle aus Ziegenmilch)	50 g flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig)
1 Eiweiß	150 g frische oder TK-Himbeeren (aufgetaut)
3 TL 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.