

# Honig - Eis 1

Kategorien: Eis, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	(1/8 l) Kondensmilch
1		Zimtstange
1	Pack.	Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
50	Gramm	Langnese Sonnenblumen Honig
125	Gramm	Dr. Oetker Crème double
200	Gramm	Kalte Schlagsahne
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## Anleitung:

Kondensmilch mit Zimtstange und Honig aufkochen, dann 10 Minuten ohne Deckel bei schwacher Hitze leicht köcheln. Anschließend Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Crème double mit Handrührgerät (Rührbesen) cremig schlagen und mit einem Schneebesen nach und nach unter die Milch-Honig-Masse rühren. Masse zunächst 1 Stunde gefrieren lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Eismasse heben, weitere 5 Stunden gefrieren lassen und alle 45 Minuten durchrühren. Das Eis lässt sich leichter portionieren, wenn Sie es 10 Minuten vorher rausnehmen.

TIPP: Das Honig-Eis am besten mit einem Eisportionierer, der in heißes Wasser getaucht wird, portionieren