

Honig - Eis 3

Kategorien: Süßspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

3	Eigelb
1/2	Vanilleschote
5	Essl. Waldhonig oder Blütenhonig
200	ml Milch
200	Gramm Mascarpone

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Eigelbe schaumig schlagen.
2. Die Vanilleschote laengs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
3. Den Blütenhonig mit der Milch, der Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen.
4. Die Vanilleschote entfernen und die Eigelbmasse mit dem Schneebesen kraeftig unter die Milch rühren.
5. Den Topf vom Herd nehmen und die Creme abkuehlen lassen, anschliessend den Mascarpone unterziehen.

Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Masse zugedeckt Masse im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
7. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 30-40 Minuten gefrieren lassen. Das Honig-Eis eventuell einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eismasse in einen flachen Tiefkuehlbehaelter fuellen, abdecken und im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei die aeusseren gefrorenen Schichten oefters mit einer Gabel nach innen rühren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

Variante

Honigwein-Eis:

Mischen Sie 2 cl Honigwein unter die Eismasse, bevor Sie diese in den Behaelter der Eismaschine geben. Die Gefrierzeit verlaengert sich hierbei um ca. 10 Minuten.