

### **Edelkastanienhonig-Eis**

Für 4-6 Personen



4 Eigelb  
1 Ei  
120g Edelkastanienhonig  
350 ml süße Sahne

Eigelb, Ei, 2 Eßl. Honig erst im heißen (ca.70 Grad), dann im kalten Wasserbad dick cremig schlagen, bis die Eiercreme gut abgekühlt ist. Den restlichen Honig unterrühren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. In einem Gefrierbehälter oder Portions-Förmchen einfrieren.

Vor dem Servieren etwas antauen lassen - das Eis schmeckt am besten, wenn es leicht zu fließen beginnt.

Leckere Variation auch mit Lindenhonig, Waldhonig oder Heidehonig

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop [www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de) erhältlich.

Bild: Bienenhof Pausch