

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Löwenzahnhonig-Eis

Zutaten:

150 ml Löwenzahnhonig (= Löwenzahnblütensirup)

400 ml Vollmilch-Joghurt

200 ml leicht angeschlagene Bio-Schlagsahne

ca. 50 ml Löwenzahnhonig zum Anrichten

einige Löwenzahn-, Gänseblümchen- und Gundermannblüten zur essbaren Dekoration

Zubereitung:

Den Löwenzahnhonig mit Joghurt und Sahne verrühren und in die Eismaschine geben.

Etwa 25 Minuten kühlen.

Mit einem Eisportionierer das Löwenzahnhonig-Eis in kleine Glasschälchen geben.

Etwas Löwenzahnhonig darüber gießen und mit den Blüten hübsch garnieren.

Einfach köstlich! Guten Appetit!

Falls Sie keine Eismaschine haben - so kann man das Löwenzahnhonig-Eis ohne Eismaschine herstellen:

Flüssige Schlagsahne in eine Eiswürfelform geben und einfrieren.

Das Eis bekommt schöne gelbe Farbtupfer, wenn Sie ca. eine Handvoll ausgezupfte Löwenzahnblüten mit der flüssigen Sahne vermischen und in die Eiswürfelform geben.

Den Löwenzahnhonig mit dem Joghurt verrühren.

Die gefrorenen Sahne-Eiswürfel dazugeben und mit dem Mixer zu einer cremigen Eis-masse mixen.