



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Dessert

Honig-Thymian-Glace

Zutaten

Für 4 Personen

2 Stk. frische Eier
100 g Zucker
30 g Honig
2 dl Milch
4 dl Vollrahm
wenig frischer Thymian

Zubereitung

1. Thymian in der Milch kurz aufkochen und zehn Minuten stehen lassen.
2. Eier und Zucker im Schaumbad schaumig schlagen.
3. Die Hälfte vom Rahm schlagen.
4. Thymian aus der Milch entfernen und mit dem restlichen flüssigen Rahm vorsichtig unter die schaumige Masse rühren.
5. Zum Schluss den geschlagenen Rahm darunter mischen und mindestens 5 Stunden einfrieren.
6. Kugeln ausstechen und mit einem Zweig Thymian und frischen Pfirsichen servieren.