

Honig-Eis mit Meersalz (ohne Eismaschine)

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 8 Personen

450 ml Schlagsahne
300 ml gesüßte Kondensmilch
85 g Honig
1/2 Teelöffel Fleur de Sel

Wer träumt an heißen Sommertagen nicht von einer köstlichen Abkühlung? Das cremige Meersalz-Honig-Eis ist wundervoll erfrischend und auch noch unglaublich einfach zuzubereiten. Und: dieses Eisrezept machst du easy zuhause ohne Eismaschine. Alles, was du brauchst, sind 4 Zutaten und eine Gefriertruhe!

Mehr über das Thema Eis selber machen mit und ohne Eismaschine erfährst du in unserem [Guide](#).

- 1 -

Schlagsahne in eine Schüssel gießen und mit einem Handmixer ca. 2 Min. steif schlagen. Hierbei die Stärke des Handmixers nach und nach erhöhen.

- 2 -

Gesüßte Kondensmilch, Honig und Fleur de Sel vorsichtig mit einem Teigschaber unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Das Ganze in einen Behälter geben, der für die Gefriertruhe geeignet ist, Honig darüberträufeln und luftdicht verschließen.

- 3 -

Die Masse in der Tiefkühltruhe für mind. 6 Std. gefrieren lassen, bis sie fest wird.

- 4 -

Das festgewordene Eis in Bechern oder Waffeln servieren. Nach Belieben noch etwas Honig darübergeben und Fleur de Sel darüberträufeln.