

Bier- Honig Eis

Zutaten:	Zubereitung:
6 Eigelb 150 g Honig 400 ml Milch 300 ml Vollrahm 400 ml Weissbier 4 EL Gluckosesirup	verrühren zum Kochen bringen Hitze reduzieren und Ei- Honig langsam unter rühren dazu geben Bei mittlerer Hitze so lange simmern lassen bis die Masse den Löffelrücken dick überzieht Durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen. In der Eismaschine gefrieren