



Vanilleeis

Zutaten:

½ l Sahne
100 g helles Mandel-Mus
4 EL Akazien-Honig
1 gestr. TL echte Vanille, gemahlen

Zubereitung:

Die Sahne sehr steif schlagen.

Das Mandel-Mus mit dem Honig und der Vanille verrühren und unter die Sahne heben.

Die Masse in kleine Gratinförmchen oder in eine ca. 20-25 cm Kastenform füllen und mind. drei Stunden gefrieren lassen.