

Sauerrahm-Honig-Glace mit Baumnusskrokant



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 4 Stunden gefrieren lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

| | |
|----------------|----------|
| Kalorien: | 460 kcal |
| Eiweiss: | 8 g |
| Fett: | 34 g |
| Kohlenhydrate: | 31 g |

Tipps zu diesem Rezept

- Glace nach Gebrauchsanweisung in der Glacemaschine gefrieren lassen.

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|-------|----------------------------------|
| 60 g | Baumüsse |
| 120 g | flüssiger Honig, z. B. Waldhonig |
| 400 g | Sauer-Halbrahm |
| 1 dl | Rahm |

Zubereitung

1. Baumüsse grob hacken. Mit 1/4 des Honigs in einer Pfanne erhitzen, bis der Honig caramelisiert. Sofort auf ein Backpapier giessen, auskühlen lassen. Etwas für die Garnitur beiseitestellen.
2. Sauerrahm mit restlichem Honig und den caramelisierten Nüssen gut verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben. In einer Chromstahlschüssel ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Masse alle 30 Minuten umrühren. Sauerrahm-Honig-Glace mit beiseitegestellten Nüssen anrichten.