



MANDELKARAMEL EISCRÈME-SANDWICH

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten

- 250 ml Vollrahm
- 50 g Honig
- 2 Eigelb
- 15 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Eigelb, Puderzucker Vollrahm, Lebkuchengewürz und Honig in einen kleinen Topf geben und langsam bei ständigem Rühren etwas eindicken lassen.
2. Die Masse in eine Schüssel giessen und mindestens 1 Stunde kühlstellen.
3. Die Eismasse in eine Glacémaschine giessen und ca. 15-20 Minuten gefrieren lassen.
4. Eiskugeln auf die Mandelkaramel legen und mit Biscuit bedecken.

Veronika Studer
Für Kambly

