



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### **Rosmarin-Schmand-Honig-Eis**

3 Zweige Rosmarin  
2 EL Waldhonig  
150 ml Sahne  
150 g Schmand  
80 g Magerquark  
25 g Puderzucker

Honig mit Sahne und den gewaschenen und abgetrockneten Rosmarinzweigen in eine Topf langsam erhitzen, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen abkühlen lassen. Schmand mit Quark und Puderzucker verrühren dann die Honig-Rosmarin-Sahne durch ein Sieb zugeben und untermischen. Die Masse in die Eismaschine füllen und in 30-40 Minuten cremig frieren lassen. Sofort servieren oder tiefkühlen.

### **Weinempfehlung**

Elysium Black Muscat, Quady Winery

Nach: <https://www.kuechengoetter.de/rezepte/rosmarin-honig-eis-58247>