



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)  
Foto © 123rf



## Dessert

# Honig-Thymian-Glace

## Zutaten

Für 4 Personen

2 Stk. frische Eier  
100 g Zucker  
30 g Honig  
2 dl Milch  
4 dl Vollrahm  
wenig frischer Thymian

## Zubereitung

1. Thymian in der Milch kurz aufkochen und zehn Minuten stehen lassen.
2. Eier und Zucker im Schaumbad schaumig schlagen.
3. Die Hälfte vom Rahm schlagen.
4. Thymian aus der Milch entfernen und mit dem restlichen flüssigen Rahm vorsichtig unter die schaumige Masse rühren.
5. Zum Schluss den geschlagenen Rahm darunter mischen und mindestens 5 Stunden einfrieren.
6. Kugeln ausstechen und mit einem Zweig Thymian und frischen Pfirsichen servieren.