

Honig-Rosmarin Parfait (Rezept vor Ruth)

Zutaten:

- 280g Waldhonig
- 12 Rosmarin Zweigeli
- 5 Eier
- 20g Zucker
- 5dl Vollrahm

1. Honig und Rosmarinzweigeli aufkochen und etwas erkalten lassen
2. Eier und Zucker mit 2/3 des Rosmarin-Honigs schlagen bis die Masse dick ist. Den Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und unter die Masse mischen.
3. Masse in einer oder mehreren Formen tiefgefrieren.

Typ: Etwa 10-15 Minuten vor dem Servieren aus der Gefriertruhe nehmen. Mit dem restlichen Rosmarinhonig beträufeln.

