

Tannenhonig Halbgefrorenes (Rezept vor Pia)

Zutaten:

- 2 Eier
- 1 Eigelb (zusätzlich)
- 2.5dl Nidle
- Pumpernickel Brot (Pia bevorzugt Lebkuchen)
- 50g gehackte Walnüsse
- 100g Tannenhonig

1. Die Eier und den Honig im Wasserbad mit dem Schneebesen warm aufschlagen.
2. Die feingeriebenen Pumpernickel- oder Lebkuchenbrösel zusammen mit den angerösteten, feingehackten Walnüssen unter die Eimasse mischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Nidle vorsichtig unterheben. In Förmchen füllen und in den Gefrierschrank stellen.

Typ: 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen.

Typ 2: Mit warmer Johannisbeerschaumsauce zusammen genießen!

