Pfirsicheis mit Honig und Rosmarin

Zutaten:

Weissfleischige Pfirsiche	250 g	Eigelb	100 g	Sahne	200 ml
Zweig Rosmarin	1	Zucker	100 g		
Honig	25 g	Milch	300 ml		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel-öffnung	Anmerkungen
1	**Honig** **Pfirsiche**	25 g 250 g	In die Schüssel geben	140°C	Intervall OIOI	7 Min.	Offen	
2	**Eigelb** **Zucker** **Milch** **Sahne** **Zweig Rosmarin**	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Hinzugeben	85°C	120 U/min	5 Min.		Garen, bis die Temperatur erreicht ist Abschmecken
3			Entnehmen, abkühlen und die Rosmarinzweige entfernen					
4			Die Masse in eine Eismaschine geben, fest werden lassen und im Gefrierschrank aufbewahren					

TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Pfirsiche durch Aprikosen oder andere Pfirsichsorten (z. B. Weinbergpfirsiche) ersetzen. Sie können ebenfalls nach Belieben Kräuter (Zitronen-Thymian, Minze, Estragon, Zitronengras usw.) hinzufügen