

Apfelmus - Eis



Zutaten

400 g Apfelmus
200 g Sahnejoghurt
4 EL Honig
1 EL abgeriebene Schale einer Zitrone
1 TL Zimt
150 ml Schlagsahne
12 Walnüsse

Zubereitung

1. Apfelmus mit Joghurt, 2 EL Honig, Zitronenschale und Zimt verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in einer Schüssel 1-2 Stunden einfrieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Dabei alle 30 Minuten kräftig durchrühren (oder die Masse in eine Eismaschine geben).
2. Das Eis in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, in 4 Portionsgläser spritzen und nochmals für 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
3. Zum Servieren jede Portion mit je drei Walnüssen und 1 TL Honig garnieren.