

Zutaten für 6 Personen

300g Pinienhonig
6 Eigelb
500g Creme Fraiche
300ml geschlagene Sahne
1 Prise Salz

100g geröstete Pinienkerne
100g Zucker
für den Krokant
100g Honig zum Beträufeln

Die Eigelbe mit dem Honig schaumig aufschlagen und eine Prise Salz zugeben.
Die Sahne und die Creme fraiche zugeben und gut vermischen. In eine
Eismaschine geben.

Aus angebräuntem Zucker und den Pinienkerne in einer Pfanne Pinienkrokant
herstellen. Beim Servieren den Krokant über das Eis geben und mit Honig
beträufeln.