

*Zutaten für 6 Personen*

150 ml Weißwein

100 g Honig

20 g Thymian

6 Eigelb

500g Creme Fraiche

300ml geschlagene Sahne

1 Prise Salz

100g Zucker

Den Weißwein mit dem Honig und den angestoßenen Thymiannadeln 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Honig schaumig aufschlagen und eine Prise Salz zugeben. Die Sahne und die Creme fraîche zugeben und gut vermischen. Nun die Thymianreduktion unterrühren. In eine Eismaschine geben.