

# Limoncello-Eis in der Honig-Wabe mit Obst-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Eis:**

250 ml Schlagsahne	300 g Joghurt	1 Zitrone
75 ml Limoncello	75 g Puderzucker	

**Für die Honigwabe:**

50 g Honig	50 g weiche Butter	100 g Mehl
100 g Puderzucker		

**Für den Obstsalat:**

20 g Blaubeeren	20 g Himbeeren	1 Nektarine
1 Orange	Agavendicksaft	1 Zweig Zitronenmelisse

**Für das Eis:**

Die Eismaschine anstellen.

Schlagsahne steif schlagen, dann Joghurt und Puderzucker unterheben.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft, 1 TL Zitronenabrieb und Limoncello unter die Eismasse rühren. Masse in die Eismaschine geben und ca. 25 Minuten gefrieren lassen. Restlichen Limoncello über das Eis geben.

**Für die Honigwabe:**

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Honig mit Mehl, Butter und Puderzucker verrühren und kleine, kirschgroße Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 7 Minuten backen und karamellisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort auf Gläser stürzen. Honigwaben abkühlen lassen.

**Für den Obstsalat:**

Orange schälen und filetieren. Beeren waschen und trocken tupfen.

Nektarine waschen und trocken tupfen. Halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und fein würfeln. Orangenfilets, Beeren und Nektarine mischen. Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Obstsalat mit Agavendicksaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 05. September 2019