Trauben Senf Eis

250 ml Sahne

200 ml Frisch gepresster Traubensaft

50 ml Beerenauslese

1 El Honig

1,5 El Meaux Senf

1 El Dijon Senf

50 g Zucker

4 Stk Eigelb

1 Zweig Bohnenkraut

Sahne, Traubensaft und Beerenauslese aufkochen

Honig, Bohnenkraut und Senf zugeben und 15 Minuten ziehen lassen

Durch Sieb gießen, Zucker und Eigelb schaumig aufschlagen und in die warme Traubenmischung einrühren.

Zur Rose abziehen danach abkühlen lassen und in Eismaschine cremig frieren