

Appel-kaneelijs

Ingrediënten

- 2 eieren,
- 80 gr ultrafijne suiker,
- 250 g room,
- 80 gram appelmoes
- 50 g honing met kaneel.



Werkwijze

- We splitsen de eieren en mixen de dooiers met de suiker in een warmwaterbad tot ze opgewarmd zijn.
- Daarna kloppen tot ze terug afgekoeld zijn.
- We voegen hieraan de appelmoes en de honing met kaneel toe.
- Daarna heffen we het geklopte eiwit onder.
- Als laatste wordt de geklopte slagroom onder gemengd.
- We plaatsen dit in de diepvries gedurende minstens 6 uur.
- Voor het serveren 10 minuten op kamertemperatuur laten komen.

Smullen maar!

