

## Honeyoghurtijs met kaneel

### Ingrediënten

- 120ml honing met kaneel
- 500g volle yoghurt.
- 1 eiwit
- 160 ml slagroom
- 2 theelepels vanillesuiker



### Werkwijze

- Roer de honing met kaneel door de yoghurt.
- Klop het eiwit tot sneeuw.
- Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker
- Schep eerst de slagroom door het yoghurtmengsel en spatel vervolgens het eiwit erdoor.
- Zet het mengsel 4 uur in de vriezer.
- Na 1 uur in de vriezer minstens eenmaal roeren met klopper of staafmixer om de ijskristallen te vermalen.
- Voor het serveren 10 minuten laten staan op kamertemperatuur.

### Smullen maar!