Lavendeleis

Kategorie: 12) Dessert

Rezept Nr.: 125

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Lavendelblüten	1	TL		
Zucker	80	Gramm		
Milch	0,25	Liter		
Eigelb	6	Stück		
Sahne	0,25	Liter		
Lavendelzweige	8	Stück		
Lavendelhonig			statt Zucker (2 EL)	
Vanilleschote	1	Stück		

Zubereitung

1. Einen TL Lavendelblüten mit dem Zucker vermischen. In den Mixer geben und so lange zerkleinern, bis die Lavendelblüten zu Pulver geworden und völlig mit dem Zucker vermischt sind. (Geht auch im Mörser). Statt des Zuckers kann man auch Lavendelhonig verwenden. Dann die Blüten im Mörser pulverisieren bevor man sie mit dem Honig vermischt.

2. In einer Schüssel Lavendelzucker mit der Milch so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. In einer anderen Schüssel die Eigelb und die Sahne gut durchmischen, die Zuckermilch dazugeben, gut verrühren und in die Eismaschine geben.

4. Garnitur: Kurz vor dem Servieren einige Lavendelblütenzweige kurz mit Wasser abspülen, in Zucker wälzen und auf einem mit Zucker bestäubten Teller trocknen lassen. Auf einem Dessertteller mit dem Eis und evtl. einer Waffel anrichten.

Anmerkungen:
1 TL Lavendelblüten reicht, wenn man mehr nimmt wird der Geschmack zu kräftig.
Wer gerne sein Eis sehr süß mag, kann die Zuckermenge bis max. 100 g erhöhen.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für