



Lavendelblüteneis



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 ml Milch

200 ml Sauerrahm

125 g Zucker

100 ml Obers

1 Eidotter

1 EL getrocknete Lavendelblüten

ZUBEREITUNG

Milch mit den Lavendelblüten leicht erwärmen und ziehen lassen.

Eidotter mit Zucker verrühren und in die Milch einrühren, nochmals kurz erwärmen und „zur Rose“ abziehen. Obers und Sauerrahm einrühren und in der Eismaschine frieren lassen.

Auf diese Weise kann man auch z. B. Rosmarin oder Rosenblüteneis herstellen.

Wir wünschen
guten Appetit!

