

Lavendel - Honig - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis, Exotisch

Zutaten für: 4 Portionen

2	Teel.	Lavendel, die Blüten
3		Ei(er), davon das Eigelb
2	Essl.	Zucker
100	Gramm	Honig, flüssiger
40	ml	Gin
250	ml	Sahne
		Lavendel, Blüten zum Dekorieren

Anleitung:

Lavendelblüten mit 125 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker über heißem Wasserbad cremig schlagen, Honig nach und nach unterschlagen und unter Rühren erkalten lassen, Lavendelsud und Gin einrühren und sehr steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine Metallform füllen und im Tiefkühlfach ca. 3 Stunden gefrieren lassen. Mit einem Kugelausstecher Eiskugeln formen und mit Lavendelblüten dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten