Lavendeleis

Eine wunderbare Überraschung für die Gäste: das raffinierte Rezept für Lavendeleis, hier sehr schön mit Blüten dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,2 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

6 Stk.	Lavendelzweige (blühende)
600 g	Schlagobers
1 Stk.	Orangenzeste
160 g	Puderzucker
4 Stk.	Eigelb
1 EL	Lavendelhonig
2 EL	Lavendelblüten

Zubereitung

1. Das **Lavendeleis** ist eine Eissorte die nicht alltäglich ist. Hierfür zuerst den Lavendel gut waschen, anschließend mit Küchenpapier gut abtrocknen. Dann den Lavendel, die Orangenschale und das Schlagobers in einem Topf erhitzen. Den Zucker hinzufügen und solange umrühren, bis dieser sich komplett aufgelöst hat. Nun das Ganze durch ein Sieb gießen.

2. Jetzt das Eigelb schaumig aufschlagen und das Lavendelobers in kleinen Mengen hinzufügen. Die Obers-Eimischung erneut in einem Topf unter Rühren erwärmen. Hat die Masse eine cremige Konsistenz, ist sie fertig.

3. Nach dem Abkühlen das Ganze in eine flache Schale geben und für 5 Stunden im Gefrierfach kühlen, die Mischung jede 30 Minuten umrühren. Falls vorhanden kann das Lavendeleis auch in einer Eismaschine zubereitet werden. Das Eis vor dem Servieren für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank geben. Das Lavendeleis mit einigen Lavendelblüten dekorieren.

Tipp

Das Lavendeleis mit anderen Eissorten kombinieren und mit Schlagobers servieren.