Rezept

Sahniges Lavendel-Honig-Eis

Ein Rezept von Sahniges Lavendel-Honig-Eis, am 12.10.2024

Zutaten

300 ml	Milch
1 EL	getrocknete Lavendelblüten
120 g	(Lavendel-) Blütenhonig
250 g	Sahne
4	Eigelb (M, ganz frisch!)
1	gestr. TL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Milch, 100 g Sahne und die Lavendelblüten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Eigelbe und den Honig mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen, bis die Masse dick-weißlich ist. Zum Schluss die Stärke gründlich unterrühren.

2. Die heiße Lavendelmilch durch ein feines Sieb gießen, auffangen und sofort nach und nach zur Eiermasse geben und gründlich unterschlagen. Die gerührte Ei-Milch-Mischung dann in einen Topf gießen. Bei geringer bis mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis die Masse leicht cremig andickt, dabei ständig mit einem Schneebesen durchrühren. Gut aufpassen, dass die Masse nicht zu kochen beginnt, sonst stockt das Eigelb.

3. Die übrige Sahne unter die Lavendelcreme rühren und die Creme zugedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse anschließend in einer Eismaschine nach Bedienungsanleitung gefrieren lassen. In eine Gefrierbox umfüllen und nochmals mindestens 2 Std. durchfrieren lassen.