Rezept

Rosenblüten-Eis mit selbstgemachtem Rosenblütensirup

Ein Rezept von Rosenblüten-Eis mit selbstgemachtem Rosenblütensirup, am 21.05.2025

Zutaten

- **200 ml** Sahne
- **3 Stück** Eigelb
- **200 ml** Crème fraîche
- **90 ml** Rosenblütensirup

Für den Sirup

- **40 g** Rosenblüten (oder 8g getrocknete)
- **6 EL** Zucker
- **2 Stück** Bio-Limetten
- **100 ml** Wasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den selbstgemachten Sirup 100 ml Wasser mit den Rosenblüten aufkochen lassen. Limetten halbieren und Saft auspressen. Limettensaft zusammen mit Zucker und Vanillezucker hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

2. Für das Eis Sahne und die Crème Fraîche verrühren und in einem Topf leicht erwärmen. Rosensirup hinzugeben und aufkochen lassen. Eigelbe über einem Wasserbad schaumig schlagen und nach und nach in die heiße Sahnemasse unterheben.

3. Alles in eine Eismaschine 30-40 Minuten gefrieren lassen oder im Gefrierschrank 10 Stunden durchfrieren lassen. Das Eis vor dem Servieren etwa 15-20 Minuten antauen lassen.