



CHEFKOCH.DE

## Lavendeleis

Die Lavendelblüten mit einem Teil des Zuckers in einen Mixer geben oder mit dem Zauberstab durchmixen bis die Lavendelblüten zu Staub zermahlen sind.

Das geht meist nicht ganz vollständig und es bleiben sowas wie "Spelzen" übrig, deshalb die Zucker-Lavendel-Mischung nochmal absieben.

In einer Schüssel Lavendelzucker und Milch miteinander verrühren, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. In einer zweiten Schüssel Eigelbe und Sahne gut miteinander verrühren. Die Mischungen zusammenschütten, nochmals verrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Eigentlich ist das Eis ein idealer Abschluss für ein Spargeessen, schmeckt aber auch im Winter ganz toll und mir ist gerade aufgefallen, dass eine Mituserin gefragt hat, ob es wirklich Lavendeleis gäbe. Getrocknete Lavendelblüten gibt es entweder in einem gut sortierten Gewürzladen oder in der Apotheke. Wer sich die Mühe machen will, kann Lavendel auch selber trocknen.

### Zutaten für 8 Portionen:

1 EL Lavendel - Blüten, getrocknete  
200 g Zucker, feiner  
250 ml Milch  
250 ml Sahne  
8 Ei(er), davon das Eigelb

**Verfasser:** Nearlyheadlessnick

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /