

# Provenzalisches Heidelbeer-Eis mit Eierlikör begleitet von Baiser-Küsschen

## Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

für das provenzalische Heidelbeer-Eis:

- 300 g Heidelbeeren, frisch
- 2 El französischer Lavendel-Honig
- 175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Joghurt (1,5 % Fettgehalt)
- 80 ml Schlagsahne, gekühlt
- 2-4 Lavendelblütenstände, frisch

für die Baiser-Küsschen:

- Eiweiß
- Feiner Zucker
- Lebensmittelfarbe – hell violett
- Spritzbeutel
- Pinsel

zusätzlich:

- 4 Eisförmchen und 4 Holzstiele



## Zubereitung

Heidelbeeren waschen, verlesen und trockentupfen. Früchte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Lavendel-Honig in einem Mixer fein pürieren. Den Joghurt unterrühren. Die einzelnen Lavendelblüten von den Blütenständen abzupfen und in einem Mörser leicht andrücken. Unter die Frucht-Joghurt-Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Alles in die Eisförmchen geben und für mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.

## Leser-Tipp

Beim Lavendel ist das Aroma abhängig von der jeweiligen Pflanze. Wenn man die Pflanze noch nicht in einem Rezept ausprobiert hat, sollte man zuerst lieber etwas weniger nehmen, abschmecken und danach evtl. mehr hinzufügen. Die Baiser-Küsschen habe ich ebenfalls selber gemacht. Sie sind ein kleines, süß schmeckendes und farblich harmonierendes Naschwerk, das zum fruchtigen Eis gereicht wird.

[Link zum Rezept: Provenzalisches Heidelbeer-Eis mit Eierlikör begleitet von Baiser-Küsschen](#)