

Lavendel-Eiscreme mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 2 Personen:

7 Stängel Lavendelblüten

75 ml Vollmilch

100 g Rohrohrzucker

2 Eigelb

100 ml Schlagsahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Zuerst die Lavendelblüten von den Stängeln trennen, kurz unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Die Blüten zusammen mit der Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Danach im Kühlschrank erkalten lassen. Den Rohrohrzucker mit dem Eigelb und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem nicht kochenden Wasserbad schaumig schlagen. (Das Wasser sollte nicht kochen, da sonst das Eigelb gerinnt!)

Die Lavendelblüten aus der Milch absieben. Die Schlagsahne steif schlagen. Nun die Milch unter die Zucker-Eigelb-Eierlikör Masse rühren. Zuletzt vorsichtig die Schlagsahne unterheben. Diese Eismasse in einem geeigneten Eisbehälter 6 Stunden einfrieren.

Leser-Tipp

Es gibt verschiedene Lavendelsorten, die "Angustifolia" ist die Sorte mit der höchsten Geschmacksintensität.

[Link zum Rezept: Lavendel-Eiscreme mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de