



LAVENDELEIS WIE IN DER PROVENCE MIT HIMBEER EISWAFFELN (MIT EISMASCHINE)

Es ist mir egal, ob der Sommer jetzt zu Ende ist oder nicht, bei uns ist bald Lavendel Ernte. Ich werde diese Woche meinen ganzen Lavendel abschneiden und für die kalte Saison vorbereiten. Ich habe gestern schon mal nachgeschaut und, ganz überraschend, gab es sogar wieder ein paar frische Blüten! Ich habe direkt an ein schönes Foto gedacht ?

Aprikosen habe ich im Tiefkühlschrank für eine Tarte aber dieses Rezept hatte ich bereits gemacht. Die zweite Idee war eine Himbeer-Lavende-Tarte zu backen aber für den Boden hatte ich keine Zeit mehr. Ich habe also eine Creme mit Lavendel zubereitet und damit **einen leckeren Lavendeleis** gezaubert!

Leider ist dieses Rezept mit Eismaschine, es tut mir leid. Falls Ihr keine habt, einfach zu der abgekühlten Milch (also ohne Sahne erstmal) 200g geschlagene Sahne geben.

Wenn man mit Lavendel bäckt, ist es wichtig getrocknete Blüten zu nehmen und nicht zu viel davon. Wenn man zu viel gibt, schmeckt es schnell nach Seife. Die gute Dosierung wird einen erfrischenden Geschmack an Ihre Tarte, Creme oder Eis geben. Zu viel und es wird zu intensiv und pfeffrig.

Für die Dekoration habe ich die neue Kreation von Valrhona genommen: die Knusper Perlen mit Inspiration Himbeeren. Es sind kleine leckere Perlen mit einer Himbeerschokolade. Dazu noch ein bisschen Himbeer Crispies, et voilà : so hat man einen tollen Nachmittag gezaubert.

Rezept für 12-15 Kugeln Lavendeleis:

5 Eigelbe, 120g Zucker, 250ml Sahne, 200 ml Milch, 1 TL Lavendelblüten (getrocknet), 1 Tropf Lavendel Aroma.

4-5 Eiswaffeln, 50 g weiße Schokolade (Opalys für mich), 1 EL Knusper Perlen Himbeeren, 1 EL Himbeer Crispies

1- Das Lavendeleis:

Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen, bis es weiß wird.

Milch und Sahne mit der Lavendel zum Kochen bringen und dann 4 Minuten ziehen lassen. Die warme Milch durch ein Sieb passieren, um die Lavendelblüten herauszunehmen.

Die Lavendelmilch in die Schüssel mit den Eigelben geben und mit einem Schneebesen schlagen. Die Masse dann wieder in den Kochtopf geben und bis 82-85 °C bei ständigem Rühren erwärmen.

Die Lavendel „Sauce“ in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Creme in die Eismaschine geben (je nach Maschine). Bei mir hat es 45 Minuten gedauert. Dann das Lavendeleis in eine Kastenform geben und einfrieren oder direkt vernaschen.

2- Die Eiswaffeln:

Die Schokolade schmelzen. Ungefähr 3 cm vom Rand der Waffeln in die Schokolade rollen und darauf Himbeer Crispies und Perlen kleben.

Dann die Waffeln 10 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, um fest zu werden.

Und so haben wir unser Lavendeleis genossen !!!! sooo lecker !

Ich habe den Rest direkt eingefroren und es wird mit einem kleinen (oder großen) Stück Schokoladenkuchen serviert ?

Liebe Grüße und bis bald

Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen



FRANZOESISCHKOCHEN

© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/lavendeleis-provence-himbeern-eiswaffeln/>