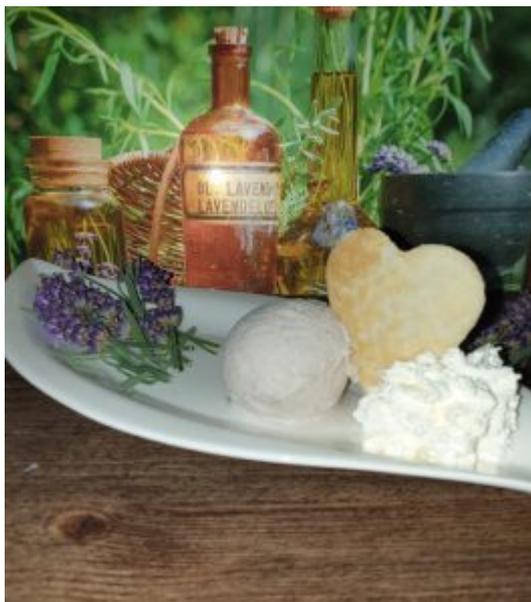


Lavendel Eis



Lavendel Eis

Zutaten für 1000g:

100g Zucker 105g Eis Perfecto 15g Bindemittel 1 Prise Salz 10g Lavendel Sirup selbstgemacht 10g Vanillepaste selbstgemacht 550g Milch 3.5% 210g Sahne Lavendelblüten 6-7 Stängel (je nach Intensität)

Zubereitung:

Lavendelblüten abzupfen-- Milch mit den Blüten unter rühren kurz aufkochen-- Zugedeckt abkühlen lassen und anschließend 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen-- Lavendelmilch durch ein Haarsieb schütten, wiegen und, wenn nötig, auf 550g auffüllen-- Alle trockenen Zutaten gut mischen-- Lavendelmilch, Sirup, Vanillepaste und die trockenen Zutaten 2 Minuten auf höchster Stufe mixen-- Sahne zugeben nochmal kurz mixen-- Basis mind. 4-5 Stunden (bei mir über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen-- Anschließend gut durchrühren und in der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren--