



Lavendeleis

2 Teelöffel	Lavendelblüten
oder	
125 Milliliter	Lavendelwasser
3	Eier (nur die Eigelb)
2 Esslöffel	Zucker
100 Gramm	flüssiger Honig
4 centi Liter	Gin
250 Milliliter	Sahne

Lavendelblüten zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Lavendelblüten mit 125 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen
2. durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen (oder fertiges Lavendelwasser verwenden)
3. Eigelb mit Zucker über heißem Wasserbad cremig schlagen
4. Honig nach und nach unterschlagen und unter Rühren erkalten lassen
5. Lavendelsud und Gin einrühren
6. Sahne sehr steif schlagen und unterheben
7. Die Masse in eine Metallform füllen und im Tiefkühlfach ca. 3 Stunden gefrieren lassen
8. Mit einem Kugelausstecher Eiskugeln formen und mit Lavendelblüten dekorieren

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten