

RAFFINIERTE & LEICHTE SOMMERKÜCHE

- REZEPTESAMMLUNG -

LAVENDELBLÜTENSORBET

Rezept für 6 Personen

270 ml Weißwein
10 g Lavendelblüten
180 ml Wasser
170 g Zucker
2 Eiweiß

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die Lavendelblüten im Weißwein 15 min sieden, absieben und abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Ebenfalls am Vortag Wasser und Zucker langsam aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Nach dem Abkühlen ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Die Rührschüssel oder das Kühlelement der Eismaschine in den Tiefkühler stellen (je nach Fabrikat).
2. Am nächsten Tag den Lavendelwein mit der Zuckermischung zusammengießen. Eiweiß steif schlagen und unter die Flüssigkeit heben. In die Eismaschine geben und in ca. 25 min kalt und cremig rühren.
3. Das Sorbet in einen sauberen Behälter umfüllen und im Tiefkühler aufbewahren.

TIPP

Bitte nicht die Menge der Lavendelblüten erhöhen, sonst bekommt das Sorbet Ähnlichkeit mit Seife

Das **JA 50** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

”

SOMMER - SONNE - SONNENSCHEN
KOCHGENUSS AUF LEICHTE ART

”