

Lavendel-Sauerrahmglace



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 3 Std.

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

200 g Crème fraîche
50 g Puderzucker
1 TL Lavendelblütenkelche (siehe Hinweis)
1 dl Vollrahm, steif geschlagen

2 EL Akazienhonig
1 TL Lavendelblütenkelche (siehe Hinweis)

1. Crème fraîche, Puderzucker und Lavendelblüten in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren.
2. Glace zu Kugeln formen, anrichten, mit Honig und Lavendelblüten verzieren.

Hinweis: Ungespritzte frische Blüten oder getrocknete Blüten (Bio-Qualität) aus der Drogerie oder dem Reformhaus verwenden.

Betty Bossi Tipps: Schneller: Glace in einer Glacemaschine zubereiten: Rahm flüssig mit Crème fraîche, Puderzucker und Lavendel verrühren und nach Anleitung in der Glacemaschine zubereiten.
Passt zu Apfelstrudel.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch