



## Lavendeltraum

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

4 Stück getrocknete Lavendelblüten      5      Eigelb  
4 EL      Zucker      150 g flüssiger Honig  
400 ml      Schlagsahne

### Zubereitung

#### Zubereitung

Du beginnst damit 150 ml Wasser zu kochen und die getrockneten Lavendelblüten im Anschluss 5 Minuten darin ziehen lassen. Achte hier darauf, dass die Blüten nicht behandelt oder parfümiert sind. Im Anschluss die Mischung durch ein feines Sieb geben.

Die entstandene Flüssigkeit mit Eigelb und Zucker verrühren. Jetzt nach und nach den Honig einrühren und die Masse unter ständigem Rühren erkalten lassen.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die kalte Masse heben. Danach in Gläser abfüllen und für 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.