Beereneis mit Lavendel-Kick



So ein kleines Sommerhoch tut auch mal wieder gut – und was gehört zum Sommer (egal, wie gut oder schlecht er auch sein mag)? Natürlich: Ein leckeres Eis. Wir machen es heute selbst – und zwar ein ganz raffiniertes. Wir mischen Blau- und Brombeeren mit Lavendelaromen. Für die Frische sorgen Joghurt und Zitrone. Wer keine Eismaschine hat, kann zu Eispulvern greifen und mit den Zutaten verfeinern, aber am besten schmeckt es aus der Eismaschine...

Zutaten — **Portionen: 4**

Je 125 g	Blaubeeren und Brombeeren
50 g	Feinster Zucker
2 EL	Lavendelsirup (z.B. von Monin)
1 EL	Zitronensaft
350 g	Joghurt
2 TL	getrocknete Lavendelblüten
150 ml	Schlagsahne





Zubereitung: So wird's gemacht

■ Wer eine **Eismaschine mit Gefäß zum Vorkühlen** nutzt, sollte dieses schon einen Tag vorher in die Tiefkühltruhe stellen. Bei der Gelegenheit kann man auch die angegebene Menge Feinzucker mit 1 TL getrockneten Lavendelblüten mischen und beiseite stellen.

■ **Beeren** waschen, trockentupfen und verlesen und in einem Mixer mit **(Lavendel-)Zucker**, dem **Lavendelsirup** und dem **Zitronensaft** fein pürieren.

■ Etwa **10 EL dieses Beeren-Lavendel-Pürees** abnehmen und erst einmal zur Seite stellen, das benutzen wir später zur Marmorierung des Eises.

■ Anschließend den **Joghurt** und den übrigen **TL Lavendelblüten** unter das übrige Beerenpüree rühren.

■ Die **Sahne** steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

■ Diese Masse **in die Eismaschine geben** und dort kühlen und durchrühren lassen (Anweisungen der Eismaschine beachten, dauert je nach Gerät ca. 30 bis 60 Minuten.

■ Wenn das Eis schon deutlich hart ist, das **restliche Beerenpüree** dazugeben und vom Rührer das Eis marmorieren lassen. Eiskugeln formen und in Becher geben, mit ein paar **Lavendelblüten** dekorieren.

■ Wer keine Eismaschine hat, kann dieses Rezept auch mit einem **Eispulver** (z.B. von Dr. Oetker Basis Bourbon-Vanille) ausprobieren. Eispulver mit 200 ml Milch (statt der Sahne) und 50 g Joghurt aufmixen (Zucker braucht es nicht, ist schon im Pulver drin). Beeren mit Lavendelsirup aromatisieren und pürieren, Beerenpüree unter die Eispulvermasse ziehen und das Ganze 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren 10 Minuten antauen lassen.

Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Lohnt sich eine elektrische Eismaschine?

Sie sind ein echtes Schleckermäulchen und können von Eis eh nicht genug bekommen? Oder haben eine große, eisbegeisterte Familie? Dann lohnt sich die Anschaffung einer Eismaschine. Für den Gebrauch ein, zwei Mal im Sommer genügen Modelle, bei denen der Behälter vorab im Tiefkühler platziert wird. Vorsicht: Die nehmen richtig viel Platz weg, sind daher nicht für den häufigeren Gebrauch geeignet und spontan Eismachen geht auch nicht, der Behälter muss ja erst gefrostet werden. Wer direkt und unkompliziert loslegen will, sollte sich eine Maschine mit Kompressor gönnen, z.B. die Unold Profi 48870 (ca. 330 Euro, Foto).



Damit sind zwei Liter Eis schon in 30 Minuten kalt und cremig. Vorteil beim Eisselbermachen: Man bestimmt selbst, wie viel Süße drin ist, kann z.B. auch mit Stevia statt mit Zucker süßen oder mit laktosefreier Milch arbeiten.