

# Lavendel-Eis mit Pfirsich

16 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

200 ml flüssiges Schlagobers  
½ EL getrocknete Lavendelblüten

### Pfirsich-Eis:

300 ml Pfirsichnektar  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert Soße  
Vanille Geschmack ohne Kochen

### Lavendel-Eis:

vorbereitetes Lavendel-Obers  
400 ml flüssiges Schlagobers  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

### Zum Verzieren:

frische Lavendelblüten

- 1 Zum Vorbereiten:**  
Schlagobers mit Lavendelblüten aufkochen und ca. 10 Min. stehen lassen.
- 2 Pfirsich-Eis:**  
Für das Pfirsich-Eis Pfirsichnektar in eine Rührschüssel geben und das Dessert-Soßenpulver mit einem Schneebesen ca. 1 Min. einrühren. Die Soße in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform (11 x 25 cm) füllen und mind. 1 Std. tiefkühlen.
- 3 Lavendel-Eis:**  
Für das Lavendel-Eis das vorbereitete Lavendel-Obers durch ein Sieb in eine Rührschüssel gießen. Übriges Schlagobers, Zucker, Salz und Bourbon Vanille Paste mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse ca. 1 Std. tiefkühlen, umrühren und weitere 2 Std. tiefkühlen. Dabei mehrmals umrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.
- 4 Lavendel-Eis auf das Pfirsich-Eis geben und glatt streichen. Das ganze mind. 1 Std. tiefkühlen.**



5 Zum Verzieren:

Das Eis auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. In Scheiben schneiden und mit frischen Lavendelblüten verziert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann das Lavendel-Eis auch in der Eismaschine ca. 30 Min. frieren lassen. (Die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten).

