

MEIN GENUSS



Pfirsich-Lavendel-Sorbet



It's a match!

It's a match! Mit unseren Lavendelblüten lässt sich eine Vielfalt von Gerichten verfeinern - süße sowie deftige!







Zubereitung

- Für die Zubereitung der Waffeln muss die weiche Butter und der 1 gesiebte Puderzucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verarbeiten werden. Eiweiß und Mehl zugeben und kräftig einrühren. Die Masse abdecken und für ca. 2 Stunden kaltstellen.
- Eiweiß und 1 TL Wasser verquirlen. Die Lavendelstiele dünn mit 2 etwas Eiweiß bestreichen und in Zucker wenden. Auf ein Backpapier legen und

vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. **1-2**

Stunden trocknen lassen.

- Für das Sorbet Zucker, Lavendelblüten, Limettensaft und 150 ml Wasser
 - aufkochen und abkühlen lassen. Pfirsiche auf der runden Seite kreuzweise

einritzen, zuerst in kochendem Wasser blanchieren und danach in Eiswasser

abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Den Lavendelsirup

durch ein feines Sieb gießen und zusammen mit den Pfirsichen und

dem Pfirsichlikör fein pürieren. In der Eismaschine ca. 30 Minuten

lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und 2 weitere Stunden einfrieren.

4 In der Zwischenzeit aus der Waffelmasse 8 Eistüten backen. Dazu

man 1-2 EL der Masse auf eine Schablone (Backpapier) mit ca. 16 cm Durchmesser

und backt diese bei 200 Grad auf mittlerer Schiene für ca. 7 Minuten

goldbraun. Die heißen Waffeln ablösen und in die Form einer Eistüte drehen.

Aus dem Sorbet je eine Kugel abstechen, in den Waffeln anrichten

den kandierten Lavendelstielen sowie Lavendelblüten garniert servieren.

Zutaten

Für die Waffeln

60 g Butter 60 g Puderzucker 2 Eiweiß 60 g Mehl

Für die Garnitur

1 Eiweiß 8 Lavendelblüten 8 Lavendelstiele 50 g Zucker 1 TL Wasser

Für das Sorbet

150 g Zucker 150 ml Wasser 3 TL Lavendelblüten 2 EL Limettensaft 700 g Pfirsiche, reif und gelbfleischig 2 EL Pfirsichlikör



Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.05.2026.