



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!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Für die Zubereitung der Waffeln muss die weiche Butter und der 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.**
- 2 Eiweiß und 1 TL Wasser verquirlen. Die Lavendelstiele dünn mit etwas Eiweiß bestreichen und in Zucker wenden. Auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. **1-2 Stunden trocknen** lassen.
- 3 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 gefrieren lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und **2 weitere Stunden einfrieren.**
- 4 In der Zwischenzeit aus der Waffelmasse 8 Eistüten backen. Dazu streicht 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 und mit 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



MEIN GENUSS

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 21.08.2026.