



Drogerie Rütimann AG

Medikamente Naturheilmittel Sanitätshaus Kosmetik Parfümerie

Pfirsich-Lavendel-Glace – gesund Naschen



Grundrezept:

- 1 dl Wasser
- 80-100 g Agavendicksaft (je nach gewünschter Süsse)
- 1 EL getrocknete Lavendelblüten
- 1 EL Honig
- 4 reife Pfirsiche (aus dem Wallis)
- ½ Vanilleschote, aufgeschnitten
- 100 g Naturejoghurt
- 4 EL saurer Halbrahm

Vorbereitung:

Platz schaffen im Gefrierfach. Wasser mit Lavendelblüten und dem Agavendicksaft aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb giessen und abkühlen lassen. Pfirsiche in Würfel klein schneiden und Vanille in einen kleinen Topf geben und auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Pfirsiche zusammenfallen. Vanilleschote entfernen, gut mixen, durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.



Drogerie Rütimann AG

Medikamente Naturheilmittel Sanitätshaus Kosmetik Parfümerie

Herstellung:

Honig mit dem Wasser/Zucker/Lavendel-Mischung in einer Schüssel verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Das Pfirsichpürees und den restlichen Zutaten zugeben, gut umrühren und in der Glacemaschine gefrieren.

Wer keine Glacemaschine hat, stellt die kleine Schüssel ins Gefrierfach und kontrolliert nach 20 Minuten, ob die Masse zu gefrieren beginnt. Wenn sich erste Eiskristalle bilden, Masse mit Schwingbesen kräftig rühren und zurück ins Gefrierfach. Wiederhole diesen Vorgang drei- bis viermal.

Tipp: Die Pfirsiche sind durch jede reife Frucht ersetzbar. Lavendel muss nicht sein, passt hier aber treffend – kann auch weggelassen werden.

Viel Spass beim Zubereiten und Geniessen!

Rezeptmengen für 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Zubereitung: 60 Minuten

Quelle: Diana Rütimann, Geschäftsführerin Drogerie Rütimann