

## *Löwenzahnblüteneis mit Essgeranien und Erdbeeren*

Rezept für 4 Personen

### **Einkaufsliste:**

350ml Sahne  
1 Vanilleschote  
2 Blatt Gelatine  
4 Eigelbe  
50 g Zucker  
4 EL Löwenzahnblütensirup  
3 Löwenzahnblüten  
350 g kleine Erdbeeren  
2 kl. Blätter Ingwengeranie (Essgeranie!)  
2 kl. Blätter Limonengeranie (Essgeranie!)

### **Zubereitung:**

Sahne (kühlschränkalt) steif schlagen und abgedeckt wieder in den Kühlschrank stellen.  
Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelbe, Zucker, Vanillemark und Löwenzahnblütensirup in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen (oder Handrührgerät) aufschlagen, bis die Masse ca. 70 Grad warm ist. Dann Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der warmen Masse auflösen. Über einer Schüssel mit Eiswürfeln die Masse kalt schlagen.

Löwenzahnblüten unter fließendem Wasser abspülen. Die gelben Blättchen abzupfen und gemeinsam mit der Schlagsahne vorsichtig unter die Grundmasse heben. Die Eismasse in kleine Silikonformen füllen, für ca. 5 Stunden einfrieren.

Erdbeeren kurz waschen, abtrocknen und putzen. Evtl. halbieren oder vierteln. Die Blätter der Essgeranien waschen, trocken schütteln und in feinste Streifen schneiden. Die Geranienstreifen kurz vor dem Anrichten des Eisdesserts vorsichtig unter die Erdbeeren heben.

