



► SILBERLINDENBLÜTEN-SORBET MIT WODKA



ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 25 Teavelope® Silberlindenblüten von Ronnefeldt
- 1 l kochendes Wasser
- 1 l Milch
- 200 g weißer Kandiszucker
- 4 EL Wodka
- 10 Eigelb
- 100 g Vanille in Akazienhonig von Ronnefeldt (oder heller Bienenhonig)

DEKO: frische Minzblätter

ZEIT: -

Den Tee mit kochendem Wasser überbrühen, min. 5 min. ziehen lassen, abseihen und zur Seite stellen.

Milch mit Kandiszucker in einem Topf zum Kochen bringen, Wodka und Silberlindenblüten Tee beifügen. Unter ständigem Schlagen die Eigelbe nach und nach bei milder Hitze einrühren. So lange schlagen bis eine cremige Masse entsteht. Dabei das Ganze nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnen die Eigelbe.

Den Topf vom Herd nehmen, den Honig unterziehen, alles durch ein feines Tuch passieren und erkalten lassen. In ein Sorbetier füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Vor dem Servieren portionsweise in hohe Gläser füllen und beliebig mit Sekt oder Wodka übergießen!

Guten Appetit!