

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



G'frores vom Lavendel für 4 Lüüt **(Lavendelhalbgefrorenes für 4 Personen)**

- 2 Eigelbe
- 4 EL Lavendelblütensirup
- 0,1 l Sahne
- 1 EL Maraschino

Eigelbe und Lavendelsirup im Schneekessel über Dampf kräftig schaumig schlagen, bis sich das Volumen verdreifacht. Bei einer Temperatur von ca. 80°C die Masse vom Dampf nehmen und auf Eis oder kaltem Wasser kalt schlagen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Mit einem Schuss Maraschino aromatisieren, falls nötig nochmals mit Lavendelsirup nachschmecken (es muss überwürzt, bzw. viel zu süß schmecken, da im gefrorenen Zustand die Hälfte des Geschmacks verloren geht) in kleine Förmchen füllen und ca. 4 Stunden tiefkühlen.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at