



© le menu

Jogurtglace mit Lavendel und Heidelbeeren

Für 4–6 Personen

Zubereiten: ca. 40 Minuten, Gefrieren: ca. 30 Minuten oder 4–6 Stunden

Evtl. 1 Glacemaschine

Zutaten

Jogurtglace

- 2 dl Vollrahm
- 100 g Zucker
- 3 EL Lavendelblüten, ungespritzt
- 360 g Rahmjogurt, nature

Heidelbeerkompott

- 75 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 100 g Heidelbeeren
- Heidelbeeren und Lavendel zum Garnieren

Zubereitung

1. Jogurtglace: Vollrahm und Zucker aufkochen. Lavendel beifügen, auskühlen lassen. Dann den Rahm durch ein Sieb giessen und mit dem Rahmjogurt verrühren. Die Masse in der Glacemaschine gefrieren oder 2–3 cm hoch in ein Gefäss giessen, während 4–6 Stunden gefrieren, dabei immer wieder umrühren, so dass keine Eiskristalle entstehen.
2. Heidelbeerkompott: Alle Zutaten bis und mit [Heidelbeeren](#) aufkochen, zu einem Kompott kochen, auskühlen lassen. Den Kompott lagenweise abwechselnd mit der noch weichen [Glace](#) in ein Gefäss füllen, bis zum Servieren gefrieren.
3. Die Joghurtglace evtl. kurz antauen lassen, Kugeln formen, in Becher geben und garnieren.

Tipp

- Heidelbeeren durch beliebige Beeren ersetzen.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>