

## Lavendel-Eis (*aus Frankreich*)

3 EL frische Lavendelblüten  
300ml Sojamilch

4 EL Zucker

200ml Sojajoghurt (Natur)

sehr fein hacken.

und die Lavendelblüten in einen Topf geben und langsam erhitzen, nicht kochen lassen! unter ständigem Rühren hinzugeben und auflösen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und

einrühren und abkühlen lassen.

Sobald die Flüssigkeit Zimmertemperatur erreicht hat muss sie für mind. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen. Anschließend das ganze für ca. 45min. in die Eismaschine geben oder alternativ ins Gefrierfach stellen und alle halbe Stunde umrühren.

***Ergibt: 8-10 Kugeln Eis***

***Zubereitungszeit: 5 Minuten***

***Kühlzeit: Mind. 12 Stunden***

***In der Eismaschine: 45min.***

***Ohne Eismaschine: Mind. 6 Stunden***

***Kochzeit: 10min.***