

## Eis á la Provence

7 Eier

trennen und das Eiweiß lange steif schlagen. Die Eigelb darunter schlagen.

600 ml Schlagsahne

cremig schlagen und unter die Eiermasse rühren.

2 Rosmarinzweige

20 Lavendelblüten

Vanillpulver und

50 g Zucker

von den Stengeln befreien, klein schneiden und mit

im Mörser zerstoßen. Man merkt, wie der Zucker immer feuchter wird durch die ätherischen Öle, die dem Eis den Geschmack geben. Wenn alles sehr fein zermörsert ist, zur Eismasse geben, nach Geschmack um die hinzufügen, nochmals gut rühren und in einer passenden Form ins Gefrierfach stellen.

150 g Zucker

Dort muss es mindestens 2-3 Stunden gefrieren und wird nur gelegentlich zum durchrühren herausgeholt.

Bon Apetit!