

Holunderblüten in Aprikosen mit Joghurt-Physalis-Eis



Zutaten für 10 bis 12 Eis á 70 ml oder ein Sorbet: 250 g Aprikosen 90 ml Wasser 150 g Zucker 1 Limette 2 bis 3 Holunderblütendolden 270 g Joghurt 40 g Flüssighonig 6 bis 8 Physalis

Zubereitung:

Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und abtropfen lassen. Mit Zucker und dem Saft einer halben Limette in einen Standmixer geben und fein pürieren. Die Holunderblüten abwaschen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Blüten von den dicken Stängeln trennen und in das Aprikosenmus geben. Unterrühren und gut vermischen. Nicht mixen. Joghurt und Honig in einer separaten Schüssel verrühren.

Physalis heiß abwaschen und in Viertel schneiden. Früchte in den Eisformen verteilen. Aprikosenpüree in die Eisformen füllen. Zuletzt die Honig-Joghurt-Mischung einfüllen. Um das Eis mit einem Muster zu verzieren mit einem langen Stab vorsichtig in den Formen die einzelnen Schichten vermischen. Die Formen in das Kühlfach geben und die Stiele erst einstechen, wenn das Eis eine sämige Konsistenz hat.

Rezept: Tamara Ciochetta, Foto: Jana Sobolewski