

CREAM



Rezept für den Kreativ-Eismix

Rose

Du brauchst:

- ❁ 1 Kreativ-Mix
- ❁ 3 TL Rosenblätter getrocknet

So wird's gemacht:

- ❁ Koche die Hälfte der benötigten Milch mit den Rosenblättern kurz auf.
- ❁ Lasse die Rosenmilch nun 30 Minuten abkühlen, gebe dann die restliche Milch hinzu und rühre den Kreativ-Mix unter.
- ❁ Verfahre jetzt weiter wie auf der Packung beschrieben.

Ersetze die Rosenblätter durch 1 TL getrocknete Lavendelblüten.

Koche sie ebenfalls mit der Hälfte der benötigten Milch auf, lasse das ganze 10 Minuten ziehen und siehe die Blüten dann ab.

Wenn Du die Blüten mit einem Löffel durch das Sieb ausdrückst, bekommst Du ein intensiveres Lavendelaroma.

