



- 260 ml Rahm
- 180 ml Milch
- ½ Vanille-Schote
- ½ Messerspitze Safran gemahlen
- 40 g Zucker
- 2 Lavendel-Blüten (frisch oder getrocknet)
- 4 Eigelb
- 50 g Honig
- etwas Rohrzucker zum Abbrennen

Rahm, Milch, Vanille-Schote, Safran, Zucker mit den Lavendel-Blüten aufkochen. Eigelb und Honig unter regem Rühren begeben, anschliessend durch ein Sieb passieren und in die Formen abfüllen. Im Ofen im Wasserbad bei 100 °C ca. 60 Minuten garen, je nach Grösse der Form. Auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner abbrennen. Vor dem Servieren mit frischen Früchten nach eigenem Geschmack dekorieren.

Rezeptur und Bild

Restaurant Spycher Hotel Aristella

Steinmattweg 7

3920 Zermatt