

## Milchblüten-Eis, Rhabarber, Holunderblüten



### Fior di Latte

780 ml beste Milch  
100 g Cornflakes (evt. Hälfte Crunchy Nuts, dann Zucker reduzieren)  
2 EL Honig  
140 ml Crème Double  
140 g Milchpulver  
50 g Zucker  
2 EL Glukose  
1 TL Salz

Milch mit Honig erwärmen, abkühlen und mit Cornflakes über Nacht ziehen lassen. Die Milch passieren und mit der Crème Double, dem Milchpulver, dem Zucker, der Glukose und dem Salz im Thermomix homogenisieren und auf 90 °C aufkochen (Obacht falls ohne Thermomix: brennt leicht an). Abkühlen lassen und in einer Eismaschine zu Eis rühren lassen.

### Rhabarberkompott

200 ml Portwein  
100 g Zucker  
1-2 Zimtstange  
100 g Himbeeren (TK oder frisch)  
100 g Rhabarber, geschält  
25 ml Absinth

Alle Zutaten mischen in eine Backform geben und abdecken. Im Ofen bei 120 °C ca. 20 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen, den Rhabarber rausfischen und in Stücke schneiden.

### Holunderblüten-Crème

250 g kalte Butter  
100 g Holunderblütensirup  
70 g Limetten-Saft  
100 g Rohrzucker  
4 Eier

Die Butter in kleine Würfel schneiden und im Kühlschrank kalt stellen. Die Schalen der Limetten abreiben und die Limettenauspressen (es werden 70 g Saft benötigt). Den Limettensaft, den Abrieb, den Holunderblütensirup und den Zucker gut verrühren. Mischung erhitzen, am besten über einem Wasserbad, aber nicht kochen, die Temperatur sollte nicht mehr als 80 °C betragen. Die Eier aufschlagen, verquirlen und mit einem Stabmixer unter die Mischung heben. Sobald die Masse dicker und heller wird (das passiert bei etwa 72 °C), die Butter nach und nach mit dem Stabmixer unterheben und alles in einer Schüssel erkalten lassen. Oder halt im Thermomix ...

Etwas Grün und/oder Blüten zum Garnieren.