

# Rosenblüten-Eis-Creme mit Minzblättern, Aprikosen-Mus

**Für zwei Personen**

**Für das Eis:**

25 g getr. Rosenblütenblätter	25 ml Rosenwasser	180 g Sahne
180 ml Milch	3 Eier, Eigelb	150 g Puderzucker

**Für die Minzblätter:**

$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 EL Zucker
--------------------------	-------------

**Für das Mus:**

300 g Aprikosen	1 EL Zucker
-----------------	-------------

**Für das Eis:**

Die Sahne mit der Milch in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Die Eier trennen, den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren. Die Rosenblätter unterheben.

Die warme Eismasse mit den Rosen in einen Standmixer geben und kurz kräftig aufmixen. Die Eismasse in der Eismaschine etwa 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für die Minzblätter:**

Den Zucker in 1 EL lauwarmen Wasser auflösen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter zupfen. Die Blätter im Läuterzucker baden und auf Backpapier im Gefrierfach gefrieren lassen.

**Für das Mus:**

Die Aprikosen mit dem Zucker mischen und in einer Moulinette cremig aufmixen.

Die Rosenblüten-Eiscreme mit geeisten Minzblättern und Aprikosen-Mus auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Brucksch am 13. Juli 2017