



Basilikumglacé

Zutaten

10 g	Basilikumblätter, frisch (ca. 20 Blätter)
1	Bio-Zitrone, 1 Streifen Schale (ca. 1 x 2 cm), dünn abgeschält
150 g	Zucker
250 g	Rahm
150 g	griechischer Joghurt (10% Fett)
15 g	Milch
Deko:	kleine Basilikumblättchen

Zubereitung

Basilikum, Zitronenschale und Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Weitere **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Weitere **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Rahm und Joghurt zugeben, **2 Min./50°C/Stufe 3** verrühren, Basilikum-Rahm-Mischung in eine flache Schale (oder einen Eiswürfelbereiter) umfüllen, abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 10 Stunden, am besten über Nacht, im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Die gefrorene Mischung 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, in Würfel (4 cm) schneiden, Basilikum-Rahm-Eiswürfel und Milch in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** cremig rühren, Glacé in eine Schüssel umfüllen, 10 Minuten im Gefrierschrank anfrieren lassen, in Kugeln portionieren, dekorieren und servieren.