



ROSENEIS

Vult schrieb: »Ich will, wie Siegwart, den Mond zu meinem Bettwärmer machen – [...] – ja ich will die erste beste Glacière von Prüde heiraten und mir es also gefallen lassen, daß eine Jungfrau die Früchte der Glutzeit zu Eiszieraten ausquetscht, z.B. zu **Rosen-** und Aprikoseneis, zu Stachelbeereis, zu **Zitroneneis**: wenn ich nicht die beste Flötenmusik sogleich Mozartisch setze und blase zur Zauberflöte, in der Minute, wo diese mein Bruder gedichtet und aufgeschrieben hat; [...]« – FLEGELJAHRE

150 ml	Milch
150 ml	Sahne
1 Hd voll	Rosenblätter
3	Eigelb
75 g	Zucker
20 ml	Rosenwasser
30	Rosenblätter
2	Eiweiß
20 g	Puderrucker

Das Eiweiß leicht mit dem Puderrucker vermengen und die Rosenblätter durchziehen. Auf Backpapier legen und in einem warmen Raum zwei Tage trocknen.

Die Rosen über Nacht in der Sahne einweichen. Gründlich ausdrücken. Rosensahne mit den restlichen Zutaten verrühren und im Wasserbad zur Rose abziehen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Die ewige Geschichte: zwei Brüder lieben die gleiche Frau, Fräulein Wina. Einer würde sogar eine prüde Eismacherin, die alles, auch die Leidenschaft, einfriert nehmen, bevor er dem Bruder zu vor kommt. Er versucht es trotzdem, bekommt aber eine Abfuhr.



2	Zitronen, Saft und Schale
3 Ei	Martini
50 g	Zucker
1	Ei
1	Eigelb
250 ml	Schlagsahne, steif geschlagen
75 g	Baisers, gehackt
2 cl	Limoncello

Zitronensaft, -schale, Martini und Zucker sirupartig einkochen. Ei und Eigelbe weiß cremig aufschlagen. Den heißen Sirup zugießen und zur Rose abziehen. Unter Rühren abkühlen lassen. Mit Limoncello abschmecken. Sahne und Baisers vorsichtig unterheben.

Die Masse in kleine Pyramiden-Förmchen (oder eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form) einfüllen. Über Nacht einfrieren.

Kuvertüre schmelzen. Eis stürzen und auf Holzspießchen stecken. In die Kuvertüre tauchen und servieren.