

# Himbeereis mit Holunderblüten, Gurke und Kürbiskernöl

## Zutaten für das Eis (für 4 Personen):

- 80 g Puderzucker
- 300 g Tiefkühl- Himbeeren
- 100 ml Sahne
- 0,5 Zitrone

Zitrone auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein mixen. Dann in einen Behälter füllen und einfrieren.

## Zutaten für den Holunderblütensirup:

- 300 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 0,5 Zitrone
- 50 g Holunderblüten

Wasser zusammen mit Zucker und Saft der Zitrone in einem Topf aufkochen und über die Holunderblüten gießen. Eine Woche lang kalt stellen, dann durch ein feines Sieb passieren.

## Zutaten für die marinierte Gurke:

- 1 kleine Salatgurke
- 10 Blätter Zitronenverbene
- 1 Limette
- 20 g Puderzucker
- frische Holunderblüten
- Kürbiskernöl

Limette auspressen. Gurke schälen, in Streifen schneiden und in eine Schale geben. Verbene fein schneiden und zu den Gurkenstreifen geben. Mit Zucker und Limettensaft eine halbe Stunde marinieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 20.06.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)