

# Dessert

Mandelmillefeuille mit Lavendeleis & gebratenen Aprikosen

Zutaten:

1 TL Lavendel  
150 ml Milch  
150 ml Sahne  
30 g Butter  
1 St. Eier  
4 St. Eigelb  
1 EL Mehl  
130 g Zucker  
50 g Mandeln, gemahlen  
100 g Blätterteig  
200 g Aprikosen  
0.2 St. Vanilleschote

Zubereitung:

Butter mit 30g Zucker schaumig schlagen. 1 Ei zugeben und weiterschlagen. Die gemahlene Mandeln und das Mehl zugeben und weiterschlagen. Den Blätterteig ausrollen und mit der Mandelmasse bestreichen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Schnitten schneiden. 30g Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Aprikosen und die ausgekratzte Vanilleschote zugeben und kurz einkochen. 20g Butter einschwenken. Sahne und Milch mit Lavendel und restlichem Zucker aufkochen und mit dem Eigelb auf 83°C erhitzen (man nennt das "zur Rose abziehen"). Frieren lassen und mit der Mandelschnitte und den Aprikosen servieren.