

Zwetschgensorbet

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g entsteinte Zwetschgen
- 1 dl Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange

Zubereitung

1. Zwetschgen halbieren.
2. Wasser, Zimtstange und Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren auskochen. Hitze reduzieren, 2 Minuten köcheln, nicht auskühlen.
3. Die halbierten Zwetschgen ca. 3 Minuten im Sirup köcheln. Zimtstange entfernen, Zwetschgen mit der Flüssigkeit pürieren und anschliessend noch durch ein Sieb streichen.

Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht:

4. Das Püree in weites Chromstahl- oder Porzellangefäss geben und dieses in einen Tiefkühler stellen. Nach ca. 1 Stunde die Masse mit dem Schwingbesen gut durchrühren. Diesen Vorgang nach jeder weiteren Stunde wiederholen, so dass ein gleichmässig gefrorenes Sorbet entsteht. Der gesamte Gefrierprozess dauert 3-4 Stunden.
5. Das gefrorene Sorbet etwas antauen lassen, dann im Mixerglas oder mit dem Handrührgerät bearbeiten, bis die Masse geschmeidig ist. In Gläser füllen und sofort servieren. Für Sorbetkugeln die weiche Masse für kurze Zeit in den Tiefkühler zurückstellen, damit sie formbar wird.

Tipps & Tricks

-