



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

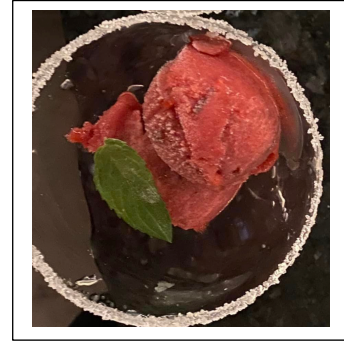
Zwetschgensorbet

4 Personen

Rezept und Foto Miriam

Zutaten

500 g Zwetschgen
2,5 dl Portwein
150 g Gelierzucker
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Vanilleschote
1 Zimtstange



Zubereitung

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und vierteln.

Den Wein, Gelierzucker und Zitronensaft in eine mittlere Pfanne geben, aufgeschnittene Vanilleschote und Zimtstange beifügen und aufkochen.

Die Zwetschgen hineingeben und ungedeckt etwa 5-8 Minuten weichkochen. Die Vanilleschote und Zimtstange entfernen.

Danach alles mit dem Stabmixer pürieren. Ich lass noch kleine Stücke drin. In einer Schüssel gut abkühlen lassen.

Die ausgekühlte Sorbet Masse in die Eismaschine geben.

Kann im Tiefkühler in einem gut verschliessbarem Gefäss gut 1-2 Wochen aufbewahrt werden.