

Genießen

Helen Link

Donnerstag, den 29.07.2021

Pfirsich Sorbet

Für 4 Personen

Zutaten:

Für das Sorbet:

800 g Pfirsiche
2 EL Zitronensaft
200 g Zucker
35 g Traubenzucker
2 Msp. Johannisbrotkernmehl

Außerdem:

Stabmixer
Eismaschine



Zubereitung:

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein entfernen. Die Hälften in Stücke schneiden und mit Zitronensaft in eine Schüssel geben.
2. Die Früchte mit dem Stabmixer pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen. 330 g Fruchtpüree abwiegen. Pfirsiche zurück in Schüssel geben und 420 ml Wasser dazu geben. Noch mal alles gut mixen.
3. Den Zucker mit Traubenzucker und Johannisbrot vermischen. Dann die Zuckermischung zum Fruchtpüree geben. Alles mit dem Stabmixer erneut fein pürieren.
4. Die Fruchtmasse in die Eismaschine geben und etwa 30 Minuten (bitte auch Zeitangabe der Eismaschine beachten) darin gefrieren lassen. Das Sorbet servieren oder bis zum Verzehr in eine Schale füllen und ins Gefrierfach stellen.