

Heidelbeer - Sorbet mit Weisswein

Kategorien: Eis, Sorbet, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Heidelbeeren
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	ml	Wein, weiß, (Riesling)
100	ml	Wasser

Anleitung:

Heidelbeeren putzen und waschen. Weißwein, Wasser, Zucker, Salz und Heidelbeeren zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. ca. 5 min kochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und ins Eiswasser, zum abkühlen stellen. Mit einem Mix- (Zauberstab) das ganze pürieren. Entweder die Masse bzw. Flüssigkeit in eine Eismaschine geben und nach Betriebsanweisung das Sorbet herstellen oder in ein Plastikgeschirr geben, dieses ins Eisfach stellen und zwischendurch umrühren, damit das Fruchtfleisch sich nicht absetzt. Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten