Kiwi - Zitronen - Sorbet

Kategorien: Eis, Sorbet, Früchte

Zutaten für: 6-8 Personen

4		Reife Kiwis, entsprechend etwa
250	ml	Kiwipüree
100	ml	Frisch gepresster Zitronensaft
100	ml	Wasser
175	Gramm	Zucker

Anleitung:

Die Kiwis halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in einen schmalen Messbecher geben. Mit dem Pürierstab kurz pürieren, die Kerne sollen möglichst intakt bleiben. Sofort mit dem Zitronensaft verrühren, Zucker und Wasser dazugeben und nochmals durchrühren, der Zucker soll sich lösen. Die Masse im Becher abgedeckt im Kühlschrank durchkühlen lassen, dann in der Eismaschine in etwa 20 Minuten zu Sorbet verarbeiten. Das Sorbet entweder sofort servieren oder einfrieren. Eingefrorenes Sorbet vor der Verwendung im Kühlschrank etwas antauen lassen.

Das Sorbet nach Belieben mit einigen Kiwischeiben und frischer Minze auf einem Teller anrichten oder in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen.