

Pflaumen - Sorbet

Kategorien: Eis, Sorbet

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Pflaumen
200	Gramm	Zucker
1		Zitronensaft
1		Vanille-Essenz

Anleitung:

Pflaumen halbieren und entsteinen. Mit dem Schneidstab des Handrührers glatt pürieren; das Püree darf aber etwas Struktur behalten. Püree in einen mittelgroßen Topf geben und bei mäßiger Hitze erwärmen. Zucker und Zitronensaft hineinrühren. Unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten kochen, bis die Mischung rubinrot ist und etwas eingedickt.

Abschmecken und gegebenenfalls nachzuckern. Vom Herd nehmen und die Vanille-Essenz hineinrühren. In eine Schüssel gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zugedeckt mehrere Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann in der Eismaschine gefrieren lassen.

Serviervorschläge: Je eine Kugel Eis in eine Pfirsichhälfte geben oder in eine Eisschale. Mit Minze garnieren.

Anmerkung: Ob man dunkelhäutige Pflaumen mit hellem Fleisch oder rothäutige mit rotem Fleisch nimmt, die Farbe des Sorbets ist immer gleich. Eigentlich erwartet man, daß das Sorbet wie gefrorenes Pflaumenmus aussieht. Aber während des Gefriervorgangs scheint ein Wunder zu geschehen: Selbst ohne Sahne oder Eier entsteht ein cremiges Sorbet von satter rosa Farbe.