

## Rosen - Aprikosen - Sorbet

Kategorien: Eis, Sorbet

Zutaten für: 2-3 Personen

1		Rezept von: Vincent Klink
500	Gramm	Rosenwasser (dazu stilles Wasser mit etwa Rosenöl oder reinem Rosenwasser parfümieren)
1	Essl.	Getrocknete Rosenblätter
3	Essl.	Fein gehackte getrocknete Aprikosen
200	Gramm	Zucker

Werden frische Rosenblätter verwendet, dann Natürlich ungespritzte aus dem eigenen Garten, Oder man besorgt sich im Orient-Laden Getrocknete Rosenblüten

### Anleitung:

Das Rosenwasser und feingehackte Rosenblätter mit dem Zucker aufkochen, Aprikosen zugeben. In eine Metallschüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Während des Frierens immer wieder umrühren. Wird alles langsam fest, die Oberfläche glatt streichen. Mit einem stabilen Löffel abschaben, in einen tiefgekühlten, kleinen Teller füllen und einige getrocknete Rosenblätter auf den Tellerrand streuen.

Servieren: Am besten passt dazu ein Fruchtsalat, der