Apfelsorbet

Dieses erfrischende Apfelsorbet ist das perfekte Dessert für den Sommer. Das Rezept ist ganz einfach und gelingt am besten in der Eismaschine.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

0.75 kg	Äpfel
4 EL	Apfelsaft

Zubereitung

1. Für das **Apfelsorbet** die Äpfel sorgfältig waschen, anschließend schälen, in Viertel schneiden, entkernen und die Stiele entfernen.

2. In kleinere Stücke teilen, in den Mixer geben und fein pürieren. Das pürierte Apfelmus dann durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und gründlich mit dem Apfelsaft verrühren.

3. Wird die Masse zu dickflüssig, noch etwas Saft unterrühren.

4. Anschließend in die Eismaschine geben oder im Frostfach durchkühlen lassen.

Tipp

Je nach Apfelsorte kann man das Apfelsorbet noch mit etwas Zucker versüßen.