Fruchtiges Marillensorbet

Das Fruchtige Marillensorbet ist ein wunderbar erfrischendes Dessert. Das Rezept eignet sich besonders für heiße Sommertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

800 g	Marillen
60 ml	Dicksaft (fruchtig)

Zubereitung

1. Dieses einfache Rezept für ein **Fruchtiges Marillensorbet** wird in der Eismaschine zubereitet. Die Marillen dafür waschen und gründlich trockentupfen.

2. Die Haut mit einem Messer abziehen, anschließend vierteln, entstielen und entkernen. In Würfel schneiden.

3. Den Dicksaft sowie die Marillenstücke in den Mixer geben und zu feinem Mus pürieren.

4. In die Eismaschine geben und gut durchfrieren lassen.

Tipp

Das Fruchtige Marillensorbet schmeckt auch in Kombination mit Milcheissorten.