Marillensorbet

Ein himmlisch-leichtes Rezept für ein leckeres Dessert: Dieses Marillensorbet ist der ideale Abschluss für ein Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

800 g	Marillen
1 Stk.	Eiweiß
150 ml	Wasser
250 ml	Weißwein
1 Stk.	Zitrone
320 g	Zucker

Zubereitung

1. Für das Marillensorbet die Marillen mit heißem Wasser überbrühen, halbieren, entkernen und häuten. Das Wasser mit dem Zucker erhitzen, mit Zitronensaft verrühren und abkühlen lassen. Marillen und Wasser zusammen in den Mixer geben und fein pürieren.

2. Weißwein hinzufügen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Marillenmasse heben. Alles in die Eismaschine geben und dort zu einer cremig-festen Konsistenz verrühren. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Marillensorbet frisches Schlagobers servieren.