

Aprikosensorbet

Das Aprikosensorbet ist ein erfrischendes Dessert in den Sommer-Monaten. In unserem Rezept wird der süße Nachtisch ohne Eismaschine zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

500 g	Aprikosen (Marillen)
60 g	Zucker
100 ml	Wasser
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das **Aprikosensorbet** die reifen Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker mit Wasser in einen Kochtopf geben, aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Flamme nehmen und vollständig auskühlen lassen.
2. Die Aprikosen und frischen Zitronensaft zugeben und mit einem Mixstab fein pürieren. Das Sorbet für zirka 5 Stunden in das Gefrierfach stellen. Zirka alle 30 Minuten kräftig umrühren um eine größere Kristall-Bildung zu verhindern. Das erfrischende Aprikosensorbet gekühlt servieren und genießen.

Tipp

Nur sehr reife Aprikosen verwenden. Das Aprikosensorbet mit Schokoflocken oder gehackten Pistazien dekorieren und mit Aprikosen-Spalten garnieren.