Kiwisorbet

Das fruchtig-süße Kiwisorbet ist ein pefektes Sommerdessert. Für dieses Rezept ist keine Eismaschine erforderlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

9 Stk.	Kiwi
300 g	Zucker
3 dl	Wasser
60 ml	Limonensaft

Zubereitung

1. **Kiwisorbet** ist ein erfrischendes Rezept für Feinschmecker. Hierfür zuerst Zucker in Wasser einrühren und dann kurz aufkochen lassen. Nach ca. 5 Minuten Kochzeit das Zuckerwasser abkühlen lassen.

2. Anschließend die Kiwis halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Die Schalen beiseite stellen. Nun das Fruchtfleisch in einer Küchenmaschine fein pürieren, den Limonensaft und das Zuckerwasser untermengen. Das Ganze in einem flachen Behälter für etwa eine Stunde ins Gefrierfach geben.

3. Ist die Mischung leicht angefroren, in eine Schüssel geben und mithilfe eines Mixers solange schlagen, bis die Menge luftig und glatt ist.

4. Dann das Sorbet erneut in die Schale füllen und für ca. 2 Stunden im Gefrierfach kühlen. Nun das Sorbet dekorativ in den Kiwischalen anrichten.

Tipp

Sehr schön sieht das Kiwisorbet aus, wenn es mit einer Kiwischeibe dekoriert wird.