Rezept

Aprikosensorbet aus der Eismaschine

Ein Rezept von Aprikosensorbet aus der Eismaschine, am 28.04.2024

Zutaten

- **550 g** reife Aprikosen
- **4 EL** Zitronensaft
- **50 g** Invertzucker
- **100 g** Zucker
- **2 EL** Aprikosenschnaps oder -likör (nach Belieben)
- Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 750 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und klein schneiden. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben. Aufkochen lassen, umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.

2. Die Aprikosen im Topf mit dem Pürierstab glatt pürieren und anschließend durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Ca. 1 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

3. Den Aprikosenschnaps oder -likör nach Belieben und den Invertzucker unter die Masse mischen. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben. Sofort auf Schälchen verteilen und servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.