

Rezept

# Sorbet von Reneklode und Vanille

Ein Rezept von Sorbet von Reneklode und Vanille, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>400 g</b> reife Renekloden        | <b>1</b> Vanilleschote                          |
| <b>100 g</b> Zucker                  | <b>2 Stück</b> Bio-Zitronenschale (6-8 cm lang) |
| <b>100 ml</b> Champagner (oder Sekt) |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 550 g Sorbet | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Renekloden waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften nochmals halbieren. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herauschaben.

---

2. Den Zucker mit 200 ml Wasser in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufkochen. Vanilleschote und -mark, Zitronenschalen und die Reneklodenviertel hineinlegen. Wieder aufkochen lassen und die Früchte bei schwacher Hitze in etwa 3 Min. weich kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Vanilleschote und Zitronenschalen entfernen.

---

3. Die Renekloden mit dem Sud in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Pürierstab fein mixen. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und gut mit dem Champagner verrühren.

---

4. Die Fruchtmischung in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Sorbet aus der Eismaschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.