

Rezept

Ananassorbet

Ein Rezept von Ananassorbet, am 19.04.2024

Zutaten

1 Ananas (ca. 950g)	75 g Zucker
4 EL Zitronensaft	150 ml Ananassaft
50 g Invertzucker	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Ananas schälen. Den harten Strunk und die braunen Augen herausschneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Es sollten ca. 520 g Ananaswürfel sein. Die Ananaswürfel mit dem Zucker, dem Zitronensaft und 150 ml Wasser in einen Topf geben. Aufkochen lassen, umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.
2. Die Mischung mit dem Pürierstab im Topf glatt pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Ca. 1 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
3. Den Ananassaft und den Invertzucker unter das Ananas- püree rühren. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen.
4. Das fertige Sorbet mit einem stabilen Eisportionierer in Kugeln aus der Maschine schaben. Sofort auf Gläser verteilen und servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.