Rezept

Aprikosensorbet-Pops

Ein Rezept von Aprikosensorbet-Pops, am 05.07.2025

Zutaten

- **360 g** reife Aprikosen
- **2 EL** Zitronensaft
- **30 g** Invertzucker
- **60 g** Zucker
- **1-2 EL** Aprikosenschnaps nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, entsteinen und klein schneiden. Zusammen mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. Aufkochen lassen, umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 3 Min. köcheln lassen. Die Aprikosen fein pürieren und abkühlen lassen.

2. Den Aprikosenschnaps nach Belieben und den Invertzucker unter die abgekühlte Masse mischen. In Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.