

Rezept

Birnensorbet

Ein Rezept von Birnensorbet, am 30.04.2025

Zutaten

500 g reife, süße Birnen (z. B. Williams Christ)	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL Honig	1/2 Vanilleschote
1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)	100 g Zucker
100 ml trockener Weißwein	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen. Viertel quer in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Honig mischen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herausschaben.

2. Ingwer schälen. Mit 200 ml Wasser, Vanillemark und Schote sowie Zucker aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Birnen dazugeben und in 10 Min. weich dünsten. Vanilleschote und Ingwer entfernen. Birnenmasse fein pürieren. Weißwein unterrühren. 20 Min. in den Kühlschrank stellen, in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sofort servieren oder in einer Gefrierbox tiefkühlen.