

Rezept

Granatapfel-Buttermilch-Sorbet

Ein Rezept von Granatapfel-Buttermilch-Sorbet, am 04.12.2024

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------|
| 4 Granatäpfel (ersatzweise 450 ml Granatapfelsaft) | 200 ml Buttermilch |
| | 3 EL Ahornsirup |
| 1 Limette | |

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 2 g F, 4 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Die Granatäpfel rundherum andrücken, halbieren und mit einer Orangenpresse auspressen. Dabei zum Schutz vor Spritzern unbedingt eine Schürze tragen und Abstand zu weißen Wänden halten.

2. Den Granatapfelsaft mit Buttermilch und Ahornsirup vermischen. Die Limette auspressen und den Saft einrühren. Die Granatapfelsaftmischung in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Sorbet aus der Maschine löffeln und in vier Schälchen oder Gläsern servieren.

3. Ohne Eismaschine die Granatapfelsaftmischung in eine flache Schale füllen und im Tiefkühlfach ca. 4 Std. gefrieren lassen. Dabei zweimal pro Stunde mit einer Gabel durchrühren und das Eis auflockern, sodass eine feine Kristallstruktur entsteht.