

Rezept

Holunderblütensorbet

Ein Rezept von Holunderblütensorbet, am 20.04.2024

Zutaten

12-15 frische Holunderblüten	1 Zitrone
150 g Zucker	200 g Weißwein
100 ml Prosecco	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Holunderblüten gründlich verlesen, Stiele entfernen, kurz abbrausen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Holunderblüten vorsichtig in eine Schale legen und beiseitestellen.

2. Die Zitrone auspressen. Zucker mit 100 ml Wasser, Zitronensaft und Wein aufkochen und 4-5 Min. köcheln lassen. Danach leicht abgekühlt über die vorbereiteten Blüten gießen. Zugedeckt 12 Std. an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

3. Am nächsten Tag den Sirup durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Prosecco unterrühren. In die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sorbet sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel geben und tiefkühlen.