

Rezept

Kirschsorbet mit Mandelstreifen

Ein Rezept von Kirschsorbet mit Mandelstreifen, am 21.05.2025

Zutaten

FÜR DAS SORBET:

500 g Kirschen	frisch gepresster Saft von 2 Zitronen
4 Stängel Zitronenmelisse	125 g Zucker
100 ml Kirschsafft	

FÜR DIE MANDELSTREIFEN:

250 g Sahne	50 g Butter
200 g Zucker	200 g Mandelblättchen
100 g Mehl	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1075 kcal

Zubereitung

1. Für das Sorbet Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Ein Drittel der Kirschen klein würfeln, den Rest mit dem Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren. Melisse abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und mit den Kirschwürfeln unter das Püree rühren.
2. In einem kleinen Topf den Zucker mit 3 EL Wasser aufkochen und goldbraun karamellisieren lassen. Mit dem Kirschsafft ablöschen und so lange kochen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Kirschpüree untermischen und die Masse abkühlen lassen.
3. Abgekühlte Kirschmasse entweder in eine Eismaschine geben und darin in etwa 30 Min. gefrieren lassen. Oder die Masse in eine Schüssel füllen und in ein Tiefkühlfach stellen, 1 Std. anfrieren lassen, umrühren. Danach alle 30 Min. wieder umrühren, bis die Masse in 4-6 Std. cremig-fest gefroren ist.
4. Für die Mandelstreifen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sahne, Butter und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen. Mandelblättchen und Mehl mit der Sahnemischung verrühren. Mandelmasse mit einer Teigkarte, einer Winkelpalette oder einem Teigschaber möglichst dünn und gleichmäßig auf dem Blech verteilen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Gebäckplatte auf ein Arbeitsbrett stürzen, das Backpapier abziehen. Mit einem Pizzaschneider oder einem großen Messer die heiße Mandelplatte in Streifen (etwa 2 x 10 cm) schneiden, auskühlen lassen.
5. Zum Servieren aus dem Sorbet Kugeln formen, in Schüsseln oder Tassen verteilen und mit Mandelstreifen dekorieren. Übrige Mandelstreifen extra dazu reichen – Reste halten sich übrigens luftdicht verpackt einige Tage.