

Rezept

Pfirsich-Lavendel-Sorbet mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Pfirsich-Lavendel-Sorbet mit weißer Schokolade, am 20.06.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------|
| 6 reife Pfirsiche | 2 EL flüssiger Honig |
| 1 TL getrocknete Lavendelblüten | 75 g weiße Schokolade |

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal, 6 g F, 2 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen. Mit dem Honig beträufeln und mit den Lavendelblüten bestreuen. Die Pfirsiche im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
2. Die Pfirsiche aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann im Standmixer fein pürieren. Das Pfirsichpüree in die Eismaschine füllen. Die Maschine starten und das Püree rühren, bis es zu gefrieren beginnt.
3. Inzwischen die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade unter Rühren schmelzen lassen.
4. Die geschmolzene Schokolade in die Eismaschine gießen und das Sorbet weiterfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Sorbet aus der Maschine löffeln, in vier Glasschälchen anrichten und servieren.