

Rezept

# Pfirsichsorbet

Ein Rezept von Pfirsichsorbet, am 25.04.2024

## Zutaten

100 g Zucker

1 Zitrone

500 g reife weiche Pfirsiche

2 EL Himbeer- oder Grenadinesirup

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Den Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser in einem Topf aufkochen, dann erkalten lassen.

---

2. Inzwischen die Pfirsiche waschen, mit kochend heißem Wasser übergießen, und ca. 5 Min. darin liegen lassen.

---

3. Die Pfirsiche herausnehmen, abtropfen lassen, häuten, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen, dazugeben und die Pfirsiche mit dem Pürierstab fein pürieren.

---

4. Das Pfirsichpüree in eine Gratinform oder einen nicht zu hohen und zu schmalen Kunststoffbehälter füllen. Mit Folie abdecken, ins Tiefkühlfach stellen.

---

5. Nach ca. 2 Std. den Sirup über das Sorbet laufen lassen und vom Rand her mit dem Teigschaber die gefrorene Schicht ablösen und untermischen. Das Ablösen und Mischen der gefrorenen Schicht stündlich wiederholen, bis nach ca. 4 Std. alles flockig gefroren ist.