Rezept

# Pflaumensorbet

Ein Rezept von Pflaumensorbet, am 07.07.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **550 g** | Pflaumen |
| **4 EL** | Zitronensaft |
| **45 g** | Invertzucker |
| **120 g** | Zucker |
| **3 EL** | Pflaumenwein (nach Belieben) |
| | Eismaschine |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen (ca. 750 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und klein schneiden. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben. Aufkochen lassen, umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Pflaumenmischung glatt pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Ca. 1 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Den Pflaumenwein nach Belieben und den Invertzucker unter das Püree mischen. Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben. Sofort servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.