

Rezept

Rhabarbersorbet

Ein Rezept von Rhabarbersorbet, am 24.02.2024

Zutaten

500 g Rhabarber	125 g Zucker
2 EL Rosenblütenwasser	1 Prise Zimtpulver
2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe	Minzeblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Rhabarberstangen waschen, das obere und das untere Ende abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, gleich mit abziehen. Rhabarber in Scheiben schneiden.

2. Den Rhabarber mit Zucker und 150 ml Wasser in einen Topf füllen und heiß werden lassen. Die Hitze klein schalten, Deckel drauf und den Rhabarber in ungefähr 10 Minuten weich kochen.

3. Rhabarber etwas abkühlen lassen und mit der Garflüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer füllen. Alles fein pürieren. In eine Schüssel geben und durchrühren. Wenn das Püree fasrig ist, durch ein Sieb in eine zweite Schüssel streichen.

4. Rhabarberpüree mit Rosenblütenwasser, Zimt und Lebensmittelfarbe vermischen und in der Schüssel ins Gefrierfach stellen. In etwa 4 Stunden gut fest werden lassen. Dabei häufig umrühren, damit die Masse gleichmäßig fest wird.

5. Das Rhabarbersorbet vor dem Servieren 10-20 Minuten in der Küche bei Raumtemperatur stehen lassen. In Dessertgläser füllen und ein paar Minzeblättchen drüberstreuen.