

Apfelsorbet

Zutaten für 4 Portionen:

8 große Äpfel,
1/8 l Wasser,
70g Zucker,
Saft einer Zitrone,
1 Schnapsglas Obstler (Apfelschnaps).

Zubereitung :

Für das Apfelsorbet das Wasser aufsetzen, den Zucker zugeben, aufkochen bis der Zucker gelöst ist und erkalten lassen.

Inzwischen 4 Äpfel entkernen und mit der Schale mixen. Mit dem kalten Zuckersirup vermischen. Zitronensaft und Apfelschnaps unterrühren. Im Eisfach gefrieren. Dabei häufig umrühren !

Von den restlichen 4 Äpfeln den Deckel abschneiden, Kerngehäuse weit ausstechen und kühl stellen.

Zum servieren die gefrorene Apfelsorbetmasse in die Äpfel spritzen und auf gestoßenem Eis servieren. !