

## HOLUNDERSORBET

" &gt;



### HOLUNDERSORBET



20 MIN.

Für 4 Portionen | 20 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

#### Zutaten

- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 40 g Ingwerwurzel
- 250 ml Holundersaft
- 100 g SweetFamily Unser Feinster



1773

Dieses Rezept in dein [Rezeptbuch](#) aufnehmen?

Dann [einloggen](#) und deine Rezeptbücher füllen.

## HOLUNDERSORBET

Du hast noch kein eigenes Rezeptbuch?

Dann registriere dich jetzt und starte mit deiner ganz individuellen Rezeptsammlung.

[Hier geht es zur Registrierung](#)



### ZUBEREITUNG

159

Kcal

2

Gramm

38

Gramm

2

Gramm

Pro Portion ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

1. Ingwer schälen und fein würfeln. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit Limettensaft mischen und mit Holundersaft, Zucker und Limettenschale aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten, bis die Äpfel weich sind. Glatt pürieren und abkühlen lassen.

2. Masse in eine Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen.

#### Tipp:

Wer keine Eismaschine hat, kann die Masse auch für 6 Stunden in das Gefrierfach geben. Dann einmal pro Stunde kräftig umrühren, damit die Konsistenz nicht zu fest wird.

**Obst:** Holunder **Kraut und Gewürz:** Ingwer