

Holundersorbet mit gedünsteten Äpfeln

Zutaten:

mürbe Äpfel

trockener Weißwein

Holunder-Muttersaft aus dem Reformhaus (eine kleine Flasche, aber die braucht man wegen des intensiven Geschmacks nicht mal!)

1-2 El Honig

Zucker

Calvados

Minzeblättchen

Zubereitung:

Die Äpfel in Spalten schneiden und in Weinwein, Zucker und Honig dünsten. Sie sollten noch Biss haben. Abkühlen lassen.

Weitere Apfelspalten dünsten, diesmal den Holundersaft zugeben und mit Zucker abschmecken.

Nach dem Erkalten pürieren und in den Gefrierschrank stellen.

Zwischendurch immer mal wieder durchrühren.

Das Sorbet in Schalen oder Sektkelche geben und mit den gedünsteten Apfelspalten umlegen. Mit einem Schuss Calvados übergießen, mit Minzeblättchen zieren und servieren.

Schmeckt super und ist eine leichte Unterbrechung zwischen den Gängen!