

Kürbissorbet

Zutaten:

450 g Kürbis (Orangenkürbis)
300 ml Wasser
100 g Zucker
50 g Glucose
Saft einer Zitrone
etwas Orangensaft
1 steifgeschlagenes Eiweiß

Zubereitung:

1. Den Kürbis schälen und würfeln.
2. Das Wasser mit dem Zucker und der Glukose einmal aufkochen.
3. Die Kürbiswürfel und den Zitronensaft hinzufügen und weich garen.
4. Pürieren und durch ein Sieb streichen.
5. Erkalten lassen und das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen.
6. In der Eismaschine zum Sorbet aufschlagen und ab in den Gefrierschrank