

Maracujasorbet

Zutaten für 4 Personen

150 ml Weißwein und 100g Zucker in einem Topf unter Rühren sirupartig einkochen lassen. Den Sirup in einer Metallschüssel abkühlen lassen.

10 Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen mit einem Teelöffel herauslösen. In einem hohen Rührbecher mit

200 ml Orangensaft mit dem Stabmixer grob pürieren, so dass möglichst wenige Kerne zerkleinert werden. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und mit dem Zuckersirup verrühren. Die Fruchtmasse 3 bis 4 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen, dabei ab und zu mit einer Gabel durchrühren. Zum Servieren vier Eisbecher oder Dessertgläser im Tiefkühlfach kurz anfrieren lassen. Das Maracujasorbet mit dem Stabmixer cremig rühren. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Nocken vom Sorbet abstechen, diese auf die Eisbecher bzw. Dessertgläser verteilen und nach Belieben mit Minze garnieren.

