

# Rhabarber-Sorbet

## Zutaten: (für 12 Personen)

1 kg Rhabarber

½ kg Erdbeeren

250 g brauner Zucker

1 Zimtstange

## Zubereitung:

Die Rhabarberstangen putzen (schälen) und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Den braunen Zucker in 300 ml Wasser aufkochen lassen und die Rhabarberstücke dazu geben, ebenso die Zimtstange. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Erdbeeren putzen und 12 schöne Spitzen beiseite legen für die spätere Dekoration des Sorbet. Den Rest zur geschmacklichen Abrundung in den Topf mit dem kochenden Rhabarber geben.

Nachdem die Zimtstange entfernt wurde, wird die Rhabarber-Erdbeer-Zucker-Masse mit dem Stabmixer fein püriert. Ein Passieren durch ein Sieb erübrigt sich im Prinzip.

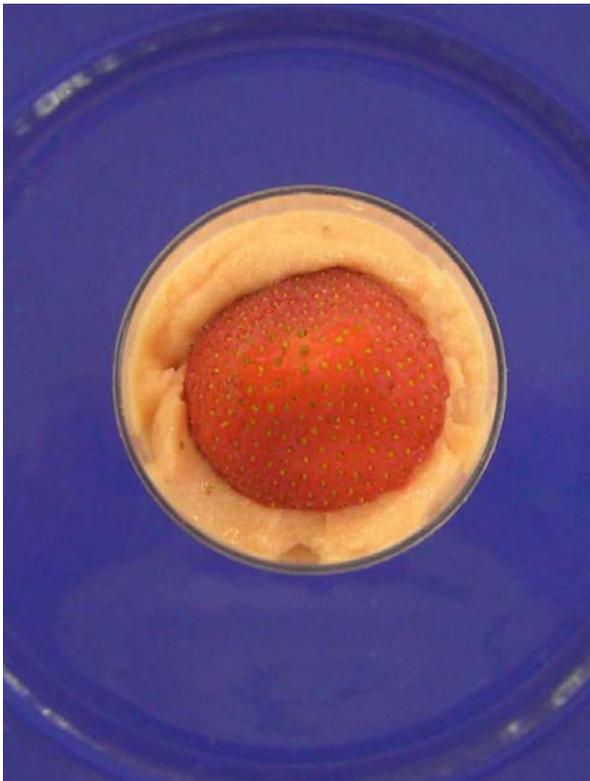
Die Masse im Wasserbad erkalten lassen und dann in die Eismaschine geben.

Servieren im Sektglas mit jeweils einer Erdbeerspitze obenauf.

## Ergänzende Kommentare:

Vielleicht auch einmal ohne die Beigabe von Erdbeeren versuchen, da diese relativ dominierend im Geschmack sind. Dann dürfte es allerdings recht sauer schmecken ...

Von oben:



Von der Seite:

