

Rhabarbersorbet mit Prosecco

ein erfrischendes Frühsommerdessert

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 kg Rhabarber, in Stücke geschnitten*
- 500 g Rohrzucker (Demerara)*
- ¼ Liter Wasser*
- ½ TL Zimt*
- 1 Prise Nelkenpulver*
- etwas Ingwerpulver*
- 1 Prise Sternanis, gemahlen*
- 4 Eiweiß, leicht geschlagen*

Wasser mit dem Zucker aufkochen, den Rhabarber dazugeben, 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Pürieren und in den Gefrierschrank stellen. Nach 2 Stunden herausnehmen und kurz durchrühren, nochmals in den Gefrierschrank stellen. Nach 2 Stunden die ganze Prozedur wiederholen. Insgesamt 4 Mal einfrieren und durchrühren.

Das leicht geschlagene Eiweiß unter die Rhabarbermasse rühren, alles in Servierschalen füllen, mit Prosecco übergießen und sofort servieren

