

Apfelsorbet

Zutaten für 4 Personen

- 4 süsse Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 3 dl Wasser
- 150 g Zucker
- 4 EL Calvados oder Most

Zubereitung

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, bis ein Sirup entsteht. Auskühlen lassen. Die Äpfel schälen und entkernen, im Mixer pürieren und dabei mit Zitronensaft mischen. Das Mus zum Sirup geben, gut mischen und in den Tiefkühler stellen.

Die Masse etwa jede halbe Stunde kräftig durchschlagen. Die Gefrierzeit beträgt rund zwei Stunden.

Das Sorbet vor dem Servieren mit Calvados oder Süssmost übergiessen.

