Apfelsorbet mit Rumrosinen

Zeit gesamt
5h 35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rosinen	40 g
weißer Rum	3 EL
Zitronen	2 St.
Äpfel, rot	1 kg
Zimt	1 TL
Zucker	175 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, kleine Auflaufform

1. In einer Schüssel Rosinen im Rum einweichen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. In einem Topf Äpfel mit Zitronensaft, Zimt und Zucker mischen und auf mittlerer Stufe aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. weich garen, dann pürieren und auskühlen lassen.

2. Apfelpüree mit etwas Rum von den Rosinen abschmecken und in eine flache Schale geben. Sorbet ca. 5 Std. tiefkühlen, dabei nach etwa 90 Min., wenn die Masse vom Rand her zu gefrieren beginnt, durchrühren und diesen Vorgang etwa alle 60 Min. wiederholen, bis das Sorbet wie gewünscht gefroren ist. Rosinen unterheben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ Sorbetmasse in eine Eismaschine geben und darin nach Geräteanweisung gefrieren, Rosinen zum Ende zufügen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	366 kcal
Kohlenhydrate	93 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	1 g