

Granatapfel-Sherry-Sorbet

Dessert

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

200-250 ml Donath BIO Vollfrucht
Granatapfel ungesüßt
80 ml trockener Sherry
8 EL Wasser
50 g Zucker
 Zitrone
etwas Zitronenmelisse



Zubereitung:

200-250 ml Donath BIO Vollfrucht Granatapfel ungesüßt mit Sherry und dem Saft der halben Zitrone mischen. Das Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Das Zuckerwasser zu der Granatapfel-Sherry-Mischung geben, abkühlen lassen und dann für etwa 4 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen. Damit sich keine Eiskristalle bilden, immer wieder mit dem Schneebesen umrühren.

Donath BIO Vollfrucht Granatapfel ungesüßt

- Mild-saftige Granatapfelkerne
- Vermahlung aller zum Verzehr geeigneten Fruchtbestandteile
- Schonende Abfüllung
- Dadurch Erhalt fruchteigener Ballaststoffe und aller wertvollen Mineralstoffe und Vitamine
- Zum direkten Verzehr aber auch als leckere Zugabe für Eis, Kuchen, Cocktails etc. geeignet.
- ohne Alkohol

