

Pfirsich-Sorbet mit Lavendelblüten

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Bananen schälen und grob zerkleinern. Obst mindestens 4 Stunden - besser über Nacht - im Eisfach einfrieren.

- 2 -

Gefrorenes Obst in den Hochleistungsmixer füllen und cremig pürieren. Mit Agavendicksaft süßen und mit getrockneten Lavendelblüten servieren.

Zutaten für 4 Portionen

6 große, reife Pfirsiche
2 Bananen
50 ml Sahne
3 Esslöffel Agavendicksaft
getrocknete Lavendelblüten zum Garnieren

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Ein Sorbet, das nach Sommer in der Provence schmeckt und ganz ohne Eismaschine zubereitet wird. Pfirsich und Banane werden einfach einen Tag vorher eingefroren und kommen dann in den Hochleistungsmixer. Knöpfchen drücken - "Bzzzzz" abwarten - und nach Belieben süßen.

Wer sein Sorbet extra soft mag, kann direkt loslöffeln. Wer lieber schöne, kompakte Kugeln formt, lässt es im Eisfach vollständig gefrieren.

Besonderer Clou: Getrocknete Lavendelblüten sehen sehr hübsch als Topping aus.

- 1 -