

Rhabarbersorbet

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

150
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



für 4 Portionen

250 g Rhabarber
120 g Zucker
15 ml Zitronensaft
325 ml Wasser

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Eins steht fest: Im Frühling wollen wir nicht ohne **Rhabarber** sein. Egal, ob Kuchen, Limonade, Eis oder sogar Herzhaftes. Die pinken Blattstiele machen sich in sämtlichen Gerichten gut. Mein neuester Hit für die warme Jahreszeit ist erfrischendes **Rhabarbersorbet**, das **süße Abkühlung** an den ersten **heißen Tagen** im Jahr verspricht. Weiterer Pluspunkt? Dieses Sorbet eignet sich hervorragend für Einsteiger, da es **super schnell zusammengerührt** ist und dann schon in die **Eismaschine** wandert. **Veganer** kommen ebenfalls voll auf ihre Kosten. Tierische Produkte müssen hier nämlich leider draußen bleiben.

- 1 -

Rhabarber in daumengroße Scheiben schneiden.

- 2 -

Alle Zutaten in einen Topf geben, erhitzen und so lange köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfallen ist. Das dauert etwa 10 Minuten.

- 3 -

Masse pürieren und bei Bedarf passieren. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine füllen und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Um schöne Kugeln formen zu können, noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen.