

Boysenbeerensorbet



Zutaten:

- 500 g Boysenbeeren (alternativ Brombeeren oder Himbeeren)
- 120 ml Hibiskus- oder roter Früchtetee
- 80-100 g Zucker
- 1TL Honig



Zubereitung

Tee mit Zucker und Honig in einem Topf aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Boysenbeeren kurz unter fließenden Wasser waschen, mit dem Tee-Honigwasser in ein Gefäß gegeben und mit einem Pürierstab pürieren. Um die kleinen Kerne zu entfernen, wird die Masse durch ein feinmaschiges Sieb gestrichen. Das Beerenmark wird nun nach eigenem Geschmack gesüßt und in einer Eismaschine oder im Gefrierfach gefrostet. Falls das Eis im Gefrierfach gefroren wird, sollte es von Zeit zu Zeit mit einer Gabel aufgelockert werden.

Dazu schmecken flambierte Aprikosen.

Tipp: Die zurückbleibenden Kerne können mit Essig in eine Flasche abgefüllt werden. Nach 1 Woche erhält man einen kräftigen Boysenbeerenssigg. Den Essig vor dem Gebrauch durch ein Sieb seihen und in eine saubere Flasche abfüllen.