Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APRIKOSENSORBET MIT ROSMARIN

ZUBEREITUNG: 1 STUNDE

Sommer bedeutet für mich Eis und Aprikosenzeit. Und ich hatte tatsächlich noch kein **Aprikosensorbet** hier auf dem Blog gepostet! Das musste ich ganz schnell ändern.

Aprikosen gehören zu meinem Lieblingsobst, weil sie nicht zu süß sind und sich wunderbar für viele verschiedene Rezepte verwenden lassen.

Ich lege mir jedes Jahr einen kleinen Aprikosenvorrat im Tiefkühlschrank an. Unter anderem bereite ich daraus ein Kompott für meinen Käsekuchen zu, wie in diesem Rezept.

Heute zeige ich euch aber, wie ihr ein Aprikosensorbet ganz einfach selber machen könnt. Während des Jahres bereite ich es oft mit fertigem Aprikosenpüree zu. Aber im Sommer müssen dafür natürlich frische Aprikosen genommen werden!

Ihr könnt das Rezept ganz nach eurem Geschmack anpassen. Ich finde, Aprikosen und Rosmarin harmonieren wunderbar miteinander. Das Sorbet schmeckt dadurch besonders frisch und sommerlich.

Ein anderer Favorit von mir ist und bleibt Vanille! Davon könnt ihr ruhig großzügig verwenden, denn Vanille und Aprikosen passen einfach perfekt zusammen. Oder ihr lasst das Sorbet ganz Natur, ohne zusätzliches Aroma. Auch so schmeckt es wunderbar fruchtig.

Wie bereitet man Sorbet am besten zu?

Mit Eismaschine, ohne Eismaschine oder mit einem Eismixer? Das bleibt ganz euch überlassen. Die fertige Sorbetmasse könnt ihr auf verschiedene Arten zubereiten:

- In der Eismaschine: Die Sorbetmasse nach Anleitung der Maschine gefrieren lassen.
- Ohne Eismaschine: Die Masse in eine flache Auflaufform geben, einfrieren und etwa alle 20 bis 30 Minuten kräftig umrühren. So entstehen weniger große Eiskristalle.
- Mit einem Eismixer: Die Masse zunächst einfrieren und anschließend in der Maschinebecher cremig mixen. Solche Geräte gibt es gerade überall, aber ich mache hier keine Werbung dafür.
- Als Eis am Stiel: Die Sorbetmasse in Eisformen füllen und einfrieren.
- Als kleines Dessert: Die Masse in kleine Förmchen, zum Beispiel Muffinformen, geben und später als kleine Sorbet-Törtchen mit frischem Obst servieren.

Zutaten für Aprikosen-Sorbet mit Rosmarin (etwa 10 Kugeln)

550g Aprikosen (ohne Kern), 2 EL Wasser, 90 g Zucker, 1/4 TL Guarkernmehl, 1/4 TL Johanniskerbrotmehl, 1EL Rosmarin.

Tipps:

- Ich habe bewusst **wenig Zucker** genommen, weil meine Aprikosen schon schön süß waren. Probiert eure Aprikosen vorher und gebt bei Bedarf etwas mehr Zucker dazu.
- Das Johannisbrotkernmehl hilft, Eiskristalle zu vermeiden
- Das Guarkernmehl sorgt für ein cremiges Sorbet
- Statt Rosmarin könnt ihr auch ½ TL Vanilleextrakt

Hinweis: Dieses Aprikosensorbet ist vegan und wird ganz ohne Ei zubereitet.

1- Die Aprikosen (entkernt) und in grobe Stücke schneiden. Mit etwas Wasser und dem Rosmarinzweig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Aprikosen schön weich sind. Den großen Rosmarinzweig herausnehmen.

2- Den Zucker mit Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl gut in die noch warme Aprikosenmasse geben und alles mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Der Zucker sollte sich durch die Wärme von selbst auflösen.

Falls das bei euch nicht der Fall ist, die Masse noch einmal kurz erwärmen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Sie sollte dabei aber nicht mehr kochen.

3- Die Aprikosenmasse mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen, damit keine Stückchen und vor allem keine kleinen Rosmarinnadeln im Sorbet bleiben.

4- Die Sorbetmasse vollständig abkühlen lassen. Danach könnt ihr sie ganz nach eurer bevorzugten Methode weiterverarbeiten: in die Eismaschine geben, in Eisformen füllen oder, wie ich, in einem Becher einfrieren und später cremig mixen.

Et voilà!

Ein cremiges Aprikose-Sorbet mit provenzalischem Geschmack.

Ich wünsche euch viel Spaß damit und freue mich über eure Variationen des Aprikosen-Sorbets in den Kommentaren. Was würdet ihr statt Rosmarin mit den Aprikosen mischen? Ich freue mich auf eure Ideen!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de