# Glühwein Sorbet




Glühwein Sorbet Rezepte für die kalten Monate im Jahr. Du möchtest auch in der kalten Jahreszeit gerne ein Sorbet genießen? Ich glaube dann habe ich mit diesem Glühwein Sorbet genau das richtige Rezept für dich. Ich wünsche dir viel Spaß mit diesem Rezept.

——————————————–

Das Rezept ist von mir noch nicht getestet worden. Sollte aber sicher sehr gut werden. Ich würde mich über Erfahrung zu dem Rezept sehr freuen. Dazu einfach unten kommentieren wie es dir gefallen hat.

Es wäre super wenn du mir ein schönes Foto vom fertigem Eis schicken könnte, das ich dann hier verwenden darf :-).

Das Bild könnt ihr mir hier Bild hochladen zusenden.

Schreibt mir bitte Kurz dazu um welches Rezept Bild es sich handelt.

Falls mehrere Fotos eingereicht werden, sei nicht traurig wenn ich mich für ein anderes Bilde entscheide, das vielleicht etwas besser passt.

Hinweis zum Foto:

Bitte das Foto von einer Kugel Eis auf einem Teller oder Schälchen. Das Foto bitte nicht zu nah dran und auch nicht direkt von oben, sondern ehr seitlich. Damit das ganze Eis schön zu sehen ist. Du siehst ja wie hier die Fotos so aus sehen.

Liebe Grüße Andreas

———————

## Zutaten für 1000 g:

400 g Glühwein 240 g Wasser 100 g Orangensaft 20 g Zitrone 105 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 120 g Zucker 5 g Glühweingewürz Prise Salz

## Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen (außer das Glühweingewürz).--

Den Glühwein, Orangensaft mit dem Zitronensaft und Wasser mischen.--

Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Rezept erstellt am 29. Januar 2019 von Andreas Thomä

Das Glühweingewürz dazugeben und alles 5 Min. aufkochen und 10 Min. bei niedriger Temperatur ziehen lassen.--
Glühweingewürz raus sieben und den Sorbetmix abkühlen lassen.--
Den Mix 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.