

## Rhabarber Sorbet



### Sauer macht lustig.

Rhabarber ein köstlicher Genuss sagen die einen - viel zu sauer die anderen. Probiert die Sorbet Variante und werdet zum Rhabarberfan.

Ein erfrischendes, fruchtiges und leicht säuerliches Eis!

### Zutaten für 1000 gr:

#Rhabarberpüree# 580 gr Rhabarber 70 gr Zucker #Sorbet# 60 gr Zucker 120 gr Wasser 10 gr Perfecto Bindemittel 160 gr Sorbet-Perfecto 650gr Rhabarberpüree

### Zubereitung:

#Zubereitung Rhabarberpüree# Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden.-- Den Rhabarber mit dem Zucker in einem Topf unter stetigem rühren aufkochen und 10 Min. bei niedriger Temperatur ziehen lassen (Topf abdecken).-- Die weiche Masse mit dem Mixer fein pürieren.-- Das Püree 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen. #Zubereitung Sorbet# Alle trockenen Zutaten mischen.-- Wasser, Rhabarberpüree und alle trockenen Zutaten 2. Min. auf höchster Stufe mixen.-- Die Masse für 1 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Danach in einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.