



Grüner-Apfelsaft Sorbet

Grüner-Apfelsaft Sorbet

Zutaten für 1000 g:

690 g frischer gepresster Apfel-Saft (ca. 8 Äpfel) 40 g Zitronensaft 132 g Sorbet-Perfecto 115 g Zucker 20 g Bindemittel-Perfecto 3 g Lebensmittelfarbe von Movito (optional) Prise Salz Hinweis: Ideal sind granny smith Äpfel, da diese eher grünen Saft haben... Wenn keine zur Verfügung stehen, geht es auch mit anderen Apfelsorten, hier einfach testen. Ideal sind Äpfel, die tendenziell eher grünen Saft abgeben... Das hat aber nicht unbedingt was mit der Apfelfarbe zutun... Es gibt auch rötliche Äpfel wie der Rubinette, der dennoch ziemlich grünen Saft liefert obwohl er Rot ist.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die trockenen Zutaten, Zitronensaft und Apfelsaft mit einem Stabmixer bei höchster Stufe 1 Min. mixen. WICHTIG... bitte nur einen Stabmixer verwenden, da Standmixer Zuviel Luft einschlagen und der Saft sonst sehr Braun wird.-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.