

Eis-Rezept: Zwetschgen-Sorbet mit Zimt und Zwetschgenschnaps mit oder ohne Eismaschine

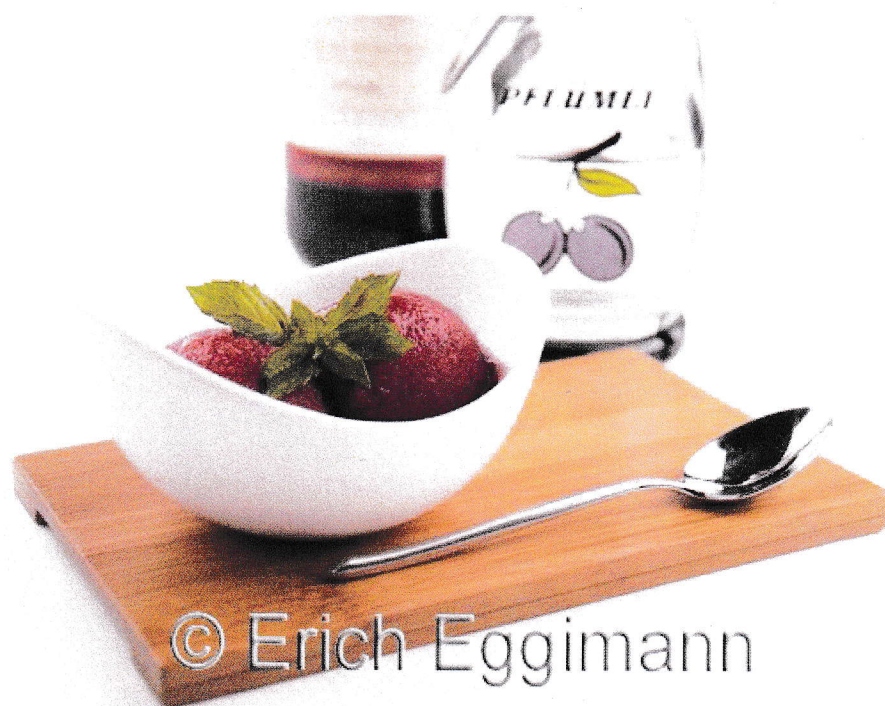
eis-machen.de/2011/08/eis-rezept-zwetschgen-eis-mit-zimt-und-zwetschgenschnaps-mit-oder-ohne-eismaschine/

E. Eggimann

30. August 2011

Langsam neigt sich für viele Früchte und Beeren das Saison-Ende entgegen. Etwas Zeit bleibt aber noch, um Ihr fruchtiges Dasein zu genießen. Da bereits die letzten Zwetschgen angeboten werden, bevor Ihr Platz durch Kürbisse ersetzt wird, wollte ich diesem Steinopst dieses Rezept widmen.

An diesem Sorbet habe ich etwas rum experimentiert. Das fällt bestimmt bei den Angaben zum Zimt auf. Wieviel soll man nun rein geben? Das ist Geschmacksache. Als ich die Masse fertig hatte und ich mit dem Endergebnis zufrieden war, wollte meine Frau davon probieren. Obwohl ich schon drei Teelöffel Zimt beigefügt hatte, fand sie, dass es nicht danach schmecke. Also habe ich die doppelte Menge genommen und sie war zufrieden.



Zwetschgen-Sorbet mit Zimt und Zwetschgenschnaps

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Eisvariante: Sorbet

Zutaten:

- 1,5 • 1 kg Zwetschgen ohne Steine
- 240 • 160 g Zucker
- 3 • 2 dl Rotwein
- 1,5 • 1 dl Zwetschgenschnaps