



Kirschen-Sorbet

🕒 30 Min. + 4 Std. gefrieren  glutenfrei

Ergibt ca. 6 dl

1½ dl Wasser	Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, auskühlen.
120 g Zucker	

500 g Kirschen	Kirschen entsteinen (ergibt ca. 450 g), mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup im Mixglas pürieren. Masse durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel streichen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 4-mal durchrühren.
2 EL Zitronensaft	

Schneller: Kirschenmasse in einer Glacemaschine nach Anleitung gefrieren.

Portion (¼): 206 kcal, F 1g, Kh 48g, E 2g