



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Holunderblüten-Sorbetto:

Zutaten für ~500 ml:

- 300 ml Wasser
- 75 g extrafeiner Zucker
- 8 EL Holunderblütenlikör (geht sicher auch mit Holunderblütensirup)
- Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Den Zucker läutern, also Wasser mit Zucker erst auf- und dann sirupartig einkochen, das dauert ca. 5 Minuten. Abkühlen lassen und dann Zitronensaft und Holunderblütenlikör zugeben. Die Mischung weiter abkühlen und dann gut durchkühlen lassen, am besten über Nacht im Kühlschrank. Dann in der Eismaschine gefrieren.

Ich habe die Mischung über Nacht gekühlt und währenddessen die ganze Zeit gedacht: uiuiui das ist aber echt wenig "Masse". Am nächsten Tag nachgemessen und dann festgestellt: etwas weniger als 300 ml. Da habe ich kurzerhand mit Sprudel auf einen halben Liter erhöht, damit sich das Anwerfen der Eismaschine überhaupt lohnt :) Geschmacklich ist diese "Abwandlung" der Hammer! Oberhammer sogar! Ich denke fast, dass die Masse ohne Sprudel deutlich zu süß und intensiv geworden wäre...aber ihr könnt das ja mal ausprobieren!