

Stachelbeersorbet nach Caipirinha-Art

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Stachelbeeren
3 EL brauner Rohrzucker
3 cl Cachaca
1 Limette

Zubehör:

1 Sorbetiere oder Gefäß zum Frosten

Zubereitung:

Die Hälfte der Stachelbeeren mit der Hälfte des Saftes pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Mus mit dem in Cachaca gelösten Rohrzucker verrühren.

In eine Sorbetiere oder ein Gefäß zum Frosten füllen und im Tiefkühler gefrieren. Den Inhalt des Gefäßes regelmäßig durchrühren, damit keine großen Eiskristalle entstehen.

Zum Nachtisch die gekühlte Masse in Gläser füllen, mit den restlichen Stachelbeeren und Limettenspalten garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 30 Minuten Backzeit + 1 Stunde Wartezeit



Guten Appetit!