



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

150 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
2 Blätter	Gelatine
400 g	Obst der Saison
	Holunderblütensirup
0,5 l	Cider
	Minze
	Zitronenmelisse
	Strudelteig

Mein persönlicher Tipp

Cider kann auch durch Mostsekt oder Most (evtl. leicht gespritzt) ersetzt werden..

Monika Lindbichler-Sohneg

Seminarbäuerin und Referentin für Kochen und Ernährung

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Mostkulinarium*

Cider-Früchtesorbet mit Strudelteigfahne

Zubereitung

Cider-Früchtesorbet

- Zucker mit Zitronensaft und 200 ml Wasser sirupartig einkochen lassen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in Zuckersirup auflösen.
- Die Früchte fein pürieren und mit dem Zuckersirup vermischen.
- Die Masse in der Eismaschine etwas 45 Minuten gefrieren und dann noch 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.
- Ohne Eismaschine: Masse in eine flache Schüssel füllen und ca. 2 Stunden gefrieren lassen.
- Anschließend mit dem Mixstab durchmischen und noch einmal gut 1 Stunde gefrieren lassen.
- Vor dem Servieren noch einmal kurz mit dem Schneidstab durchmischen.
- Mit 2 kleinen in Wasser getauchten Löffeln kleine Nockerl abstechen (evtl. mit Eisportionierer) und in Sektkläser geben.
- Pro Glas mit einem TL Holunderblütensirup übergießen und mit Cider auffüllen.
- Mit Minzeblättchen und frischen Früchten garnieren.

Strudelteigfahne

- Strudelteig in große Dreiecke schneiden, mit Ei bestreichen, mit Vanillezucker bestreuen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.