



Weißweinsorbet

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10 Portionen

500 ml Wasser
335 g Zucker
3-4 EL Limettensaft
5 Stängel Thymian
660 ml Weißburgunder, trocken

Zubereitung

1. Wasser und Zucker in einem Topf bei geringer Hitze aufkochen lassen, bis ein Sirup entsteht.
2. Abkühlen lassen und mit dem Weißburgunder und dem Limettensaft vermengen.
3. Den Thymian sehr klein hacken und ebenfalls untermengen.
4. Die Masse in einem Gefriergefäß oder einer Metallschüssel in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Min. gut durchrühren.
5. Nach ca. 3 Stunden ist das Sorbet servierfertig und kann mit Thymianzweigen garniert werden.

Tipp: In unserem Markt findest Du eine große Auswahl an Weißburgunder.

Weißweinsorbet

Stand 23.06.2023