

REZEPT

Apfel-Meerrettich-Sorbet

ZUTATEN

- 2 Granny Smith-Äpfel
- 2 TL Meerrettich aus dem Glas
- 100 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 50 ml Apfelsaft
- 4 cl Calvados
- 1 Bio-Limette
- 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft benetzen und möglichst großflächig (auf einen Teller oder ein Brett etc.) in das Gefrierfach/-Truhe legen. Den Zucker, Wasser, etwas Zitronensaft und Apfelsaft kochen, bis der Zucker klar gelöst ist. Den Zuckersirup kalt stellen.

Wenn die Apfelscheiben gefroren sind, diese in eine Schüssel geben. Dazu kommt dann der Zuckersirup, Meerrettich, Zimt und Calvados. Die Masse mit dem Pürierstab zerkleinern, aber nicht zu cremig rühren – kleine Apfelstücke sind erwünscht. Die Apfel-Meerrettich-Masse in der Eismaschine 20–30 Minuten cremig gefrieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
