

Zutaten

- 500 g frische Aprikosen (auch tiefgefroren möglich)
- 150 g Zucker
- 100 g Weißwein
- 1 Zweig Thymian

Dessert

Aprikosen-Sorbet

Entdecken Sie unser köstliches Aprikosen-Sorbet! Frisch und fruchtig - perfekt für den Sommer. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Saft und Schale von 1 Orange und 1 Zitrone
2. Zucker nach und nach karamellisieren. Wein, Saft und Abrieb zugeben. Alles aufkochen lassen und die entkernten Aprikosen darin weichkochen. Zum Schluss Thymian zugeben und einige Minuten ziehen lassen. Thymian entnehmen, Eismasse pürieren und in der Eismaschine frieren.