



Granatapfel-Sorbet

Für 6 Gläser (à 250 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 150 g Zucker
- 400 ml Granatapfelsaft
- 1 Flasche (0,75 l) Jules Mumm Rosé Dry
- 50 ml Grenadine
- 2 Granatäpfel

- 1 100 ml Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und solange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2 Sirup, Granatapfelsaft, 150 ml Sekt und Grenadine verrühren. Granatapfelmischung in eine Eismaschine geben und zu einem Sorbet verarbeiten. Granatäpfel halbieren, die Kerne herausklopfen und in Gläsern verteilen. Aus dem Sorbet Kugeln

abstechen und in die Gläser verteilen. Mit übrigem Sekt aufgießen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Wartezeit: ca. 1 Stunde

Diese Website wurde mit toujou gebaut