

Winterliches Apfel-Sorbet mit Zimt



- **Küche:**Französisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Das **Apfel-Sorbet** ist nicht nur im Sommer so wunderbar erfrischend. Auch im Winter schmeckt das Sorbet fruchtig lecker und passt wunderbar in ein Weihnachtsmenü. Dazu passen geschmacklich hervorragend Honig und Zimt, wirklich herrlich! Gerade zur weihnachtlichen Jahreszeit hat unser Chefkoch Fritz Grundmann einen schönen Tipp für das Apfel-Sorbet:

Wenn es auf Weihnachten zugeht und die Adventszeit beginnt, kann man das Apfel-Sorbet auch wunderbar mit gehackten Nüssen wie (karamelisierten) Walnüssen und Macadamia bestreuen.

Zutaten

- 700 g geschmackvolle, grüne Äpfel, geschält, entkernt, in Stücken (Z.B. Granny Smith)

- 200 ml Apfelsaft
- Saft und Abrieb einer 1 / 2 Zitrone
- 3 EL Calvados
- 4 El Honig oder 50 g brauner Zucker
- Ev. 2 Tropfen grüne Speisefarbe
- 1 TL Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfelstücke mit dem Zitronensaft / Abrieb und dem Calvados 15 min. marinieren. Mit dem Apfelsaft, Honig oder braunem Zucker und Zimt etwa 10 min. schwach köcheln lassen und mit dem Stabmixer pürieren, die Minzestreifen unter heben.. Ev mit etwas grüner Speisefarbe einfärben. 4 - 5 Minzeblättchen in feinen Streifen 1-2 Tropfen grüne Speisefarbe

Schritt2

Abkühlen lassen und in der Eismaschine frieren. Oder oder in eine flache, gefriergeeignete Form geben und in den Tiefkühler stellen, 3-4 Stunden gefrieren. Alle 15 min. mit einer Gabel durchrühren, damit das Sorbet cremig bleibt und sich keine Eiskristalle bilden. In vor eisgekühlten Gläsern servieren

Winterliches Apfel-Sorbet mit Zimt: Herrlich-weihnachtliche Desserts

Im Dezember beginnt endlich wieder die magische Weihnachtszeit und passend heißt es in Any Williams Christmassong: "It's the most wonderful time of the year!"

Es riecht über all nach Weihnachten: nach Zimt, Orangen, frisch gebackenen Plätzchen und Weihnachtspunsch. Und damit auch das Dessert wunderbar nach Weihnachten duftet und schmeckt, haben wir bei gekonntgekocht tolle weihnachtliche Dessert-Rezepte für Sie:

Köstlicher Weihnachts Bratapfel mit Eierlikör Sabayon - Einfach und schnell zubereitet fusionieren hier der Bratapfel und die Eierlikör Sabayon wunderbar zusammen.

Selbstgemachter Weihnachtspunsch - Die perfekte Kombination von Gewürzen, auch abgewandelt für Kinder zubereitet.

Englischer Frühstückskuchen - Very british! - Schöner, vorweihnachtlich-englischer Genuss zu Kaffee und Tee.

Weihnachtliches Lebkuchenparfait - Ein wirklich sensationelles Parfait zu Weihnachten - unbedingt ausprobieren, doch Vorsicht: Suchtgefahr!

Weihnachtlicher Birnen-Haselnuss-Crumble - Schnell zubereitet und immer wieder ein Genuss!

Rezeptart: Desserts, Partyrezepte, Sorbet und Granitè, Vegan, Vegetarisch **Tags:** dessert, köstlich, saisonal, sorbet, weihnachtlich, zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterliches-apfel-sorbet/>