

Heublumen-Sorbet

(Für 8 Personen)

BITTE BEACHTEN: MUSS 4-5 STUNDEN TIEFKÜHLEN!

1 EL getrocknete Heublumen bzw. Heublumentee
(Reformhaus)
150g Zucker
3 Zweige Zitronenmelisse
100ml weißen Traubensaft
Saft von 1 Zitrone
400ml Sekt

Heublumen, 150ml Wasser und Zucker etwa 3 Minuten sprudelnd kochen. Vom Herd ziehen, Melisse zufügen, im Sirup 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

Traubensaft, Zitronensaft und Sekt unterrühren. In eine Schüssel umfüllen, in 4-5 Stunden gefrieren lassen (Masse dabei alle 30 Minuten durchrühren)

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



*Der Kleinwalsertaler Rosenhof, Zu Gast bei Familie Hugger
An der Halde 15, 6993 Mittelberg - Österreich
Tel. 0043 5517 5194
info@rosenhof.com, www.rosenhof.com*