

## Sanddornsorbet

Für 4 Pers. als Zwischengang

Ca 150 ml ungezuckertes  
[Sanddornmark](#)<sup>1</sup> (von Viani)  
 150 ml Prosecco  
 150 ml Läuterzucker  
 1 EL [Basic Textur](#)  
 Saft von ½ Zitrone

Ausgedrückte Zitrone  
 Kristallzucker  
 Ev. 4 Strohhalme  
 Minzeblättchen

### Läuterzucker:

100 ml Wasser  
 80 g Zucker  
 20 g [Glukosesirup](#) in  
 Pulverform  
 (bei zumKochen erhältlich)

Sanddornmark (ca. das halbe Glas) mit Prosecco, Limettensaft, Herba Textur und Läuterzucker vermengen und in der Eismaschine (in einer Schale im Gefrierschrank unter wiederholtem Umrühren) frieren lassen.



Etwas Kristallzucker auf einen Teller geben. Den Rand der Gläser mit der ausgedrückten Zitrone befeuchten und so in den Zucker tauchen, dass ein schöner „Kristall-Rand“ entsteht.

Eine Kugel Sorbet ins Glas geben und mit Prosecco auffüllen. Mit Minze garnieren.

Mit einem Strohhalm fertigstellen.

Alle Zutaten miteinander aufkochen, abkühlen lassen

Gut verschlossen hält sich der Läuterzucker im Kühlschrank mehrere Monate. Man kann ihn gut auf Vorrat herstellen.



<sup>1</sup> Das Sanddornmark ist ungezuckert und frei von Konservierungs- und Farbstoffen. Es eignet sich hervorragend für Sorbets, zum Verfeinern von Saucen oder zu Joghurt und Müsli.