

# Birnensorbet, mit Williamsbirne aufgegossen



## Zutaten für 4-6 Personen:

400 g reife Birnen (netto)

75 g Zucker

250 ml Birnensaft

20-40 ml Zitronensaft

1 TL Speisestärke

Williamsbirnenbrand nach Bedarf, typischerweise 2 cl pro Schale

Minzeblättchen als Dekoration (optional)

## besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

kleine Edelstahlschüssel mit Deckel

1. Zucker mit 200 ml Birnensaft einige Minuten köcheln.

2. Birnen längs vierteln, entkernen und schälen. In Stückchen schneiden und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

3. Birnenstücke zum geköchelten Saft geben und bei milder Hitze etwa 10 min weich köcheln, zusammen mit dem Rest des Birnensaftes.

4. Die Masse nun gründlich mixen und in einer geeigneten Edelstahlschale abkühlen lassen.

5. Die Sorbetmasse durchrühren und mit Deckel in den Gefrierschrank

geben. Etwa nach jeweils 60 min durchrühren, bis die Masse gut gefroren ist. Das dauert schon einige Stunden, bei uns 4-6h.

6. Glasschalen im Kühlschrank gut vorkühlen.

7. Zum Servieren mit einem Eisportionierer teilen und in den Glasschalen anrichten. Mit etwas Williamsbirnenbrand aufgießen. Optional mit Minzeblättchen garnieren. Schnell servieren.

## Hinweise:

Das Bild stammt aus dem Schlossrestaurant Bellevue in Oberschleißheim, Nähe München, Februar 2011. Dieses Restaurant ist inzwischen leider geschlossen.

Das Birnensorbet dort war von Mövenpick, mit kleinen Birnenstückchen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 5-8 h, Nachspeisen, Eis, alkoholisch, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 14.03.2024