



you are what you create.



## REZEPTSERVICE

**Bildnummer: 00325078**

**Rezeptnummer: R1010392**

### **Fliedersorbet mit Karamellstreifen**

(Für 4 - 6 Personen)

**Zubereitungszeit:** 30 min

**Wartezeit:** 24 h

**Tiefkühlzeit ca.:** 4 h

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

#### **Zutaten:**

2 unbehandelte Zitronen

250 ml trockener Weißwein

200 g Zucker

5 Dolden violetter Flieder

1 Blatt weiße Gelatine

#### **Zubereitung:**

Die Zitronen heiß waschen, die Schale in Streifen abschneiden, die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. 250 ml Wasser mit dem Wein, 150 g Zucker, Zitronensaft und -schale aufkochen. Abkühlen lassen. 3-4 Dolden Flieder waschen, trocken schütteln, hineinlegen, abdecken und 1 Tag darin ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Sud durch ein feines Sieb gießen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas von dem Sud erwärmen, die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und unter den restlichen Sud mischen. Die Flüssigkeit in eine flache Schüssel gießen, für ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen und alle 20 Minuten mit dem Schneebesen kräftig durchrühren.

Für den Fliederkaramell ein Backblech mit Backpapier belegen. Vom restlichen Flieder die Blüten einzeln abzupfen.

Den übrigen Zucker (50 g) bei geringer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen. Mit Hilfe eines Esslöffels streifenartig auf das Backpapier fließen lassen, sofort die Blüten darauf streuen und erstarren lassen.

Das Sorbet auf Gläser verteilen und mit dem Karamell garniert servieren.

Die Rezepte sind Vorlagen, welche nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt wurden. Für das Gelingen der Gerichte kann keine Haftung übernommen werden.