

---

## Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

---



### Zutaten

160g	schwarze Johannisbeeren
6 El	Honig (60g)
150ml	Apfelsaft
1 St.	Hühnereiweiß
1 Zweig	Zitronenmelisse oder Pfefferminze

### Zubereitung

- Den Honig in einem großen Topf erwärmen.
- Schwarze Johannisbeeren waschen, einige Beeren als Garnitur zurückbehalten.
- Die Beeren zum Honig geben, einmal kurz aufkochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Anschließend in einen Mixbecher geben und zusammen mit dem Apfelsaft ganz fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
- Das schwarze Johannisbeerenmus in die Eismaschine geben und nach Gebrauchsanweisung gefrieren lassen.
- Kurz vor dem Servieren das Eiklar von einem ganz frischen Hühnerei zu festem Schnee aufschlagen, zu dem angefrorenen Eis in die Eismaschine geben und mit Hilfe der Maschine locker unterheben lassen.

- Das Sorbet in einen Dressierbeutel mit großer Sterntülle füllen und in gut gekühlte Gläser (nach Wahl) spritzen.
- Mit den zurückgelegten Beeren und der gewaschen und von den groben Stängeln abgezapften Zitronenmelisse garnieren.

### **Tipp**

*Auch ohne das Eiweiß schmeckt das Sorbet sehr lecker ist aber nicht so luftig.*