



Pfirsich-Wassermelonen-Sorbet – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

40 g	Zucker
60 ml	Wasser
100 ml	Blanchet Jolie Rosé de France
300 g	Pfirsiche
300 g	Wassermelone
	Saft 1 Limette
1	Stängel Minzblätter
1	frisches Eiweiß

Für das Topping:

200 ml	Blanchet Jolie Rosé de France
2	Pfirsiche
	Minze zum Garnieren

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France >

Zubereitung

1

Wasser und Zucker in einem kleinen Topf und 3 Minuten zu einem Sirup köcheln. Wein dazu geben und weitere 3 Minuten köcheln.

2

Minze waschen, sehr fein hacken. Pfirsich halbieren, vom Stein befreien in grobe Stücke schneiden. Wassermelone von der Schale und den Kernen so weit möglich befreien (kleinere können übrigbleiben, die stören später nicht). In 3cm große Stücke schneiden. Limette auspressen.

3

Früchte mit Limettensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen und den sich daraus ergebenden Saft mit dem Sirup sowie der Minze vermengen (Der Siebinhalt wird nicht mehr benötigt). Die Masse in einer Schüssel für 1h in die Gefrierkühltruhe stellen.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

gründlich verrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

5

Pfirsiche waschen, halbieren und vom Kern trennen. Fruchtfleisch in 0,5cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Roséwein bedecken. In den Kühlschrank stellen und so lange ziehen lassen, bis das Sorbet fertig ist.

6

Zum Anrichten Sorbetkugeln abstechen und in einem Schälchen nach Belieben mit den in Wein gelegten Pfirsichwürfeln drapieren sowie etwas von dem gekühlten „Pfirsich“wein darüber geben. Nach Belieben mit ein paar frischen Minzblättchen garnieren.

[Zum Blog von Klara and Ida >](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren