

Feines Granatapfel-Eierlikör Sorbet mit Herz aus Sesamkrokant

Zutaten

für 4 Personen:

für das Granatapfel-Eierlikör Sorbet:

150 ml Wasser
100 g feiner Zucker
1 Granatapfel
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
60 ml Grenadine-Sirup
2 TL Zitronensaft

für das Sesam-Krokant-Herz:

Sesamsaat
flüssige Butter
Mehl
Zucker
Ausstechform Herz



Zubereitung

Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und unter Wärmezufuhr den Zucker lösen. Den Zitronensaft zugeben und das Zuckerwasser abkühlen lassen. Den Granatapfel teilen und mit einer Zitronenpresse den Saft auspressen. Den Saft durch ein feines Sieb geben. Grenadine-Sirup, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Zuckerwasser zu dem Granatapfelsaft geben. Alles gut verrühren. Die Mischung in eine wieder verschließbare Dose geben und in die Gefriertruhe stellen. Während des Gefrierens jede Stunde durchrühren. Das Granatapfel-Eierlikör Sorbet mehrere Stunden gefrieren lassen.

Das Granatapfel-Eierlikör Sorbet in kleinere Dessertschalen geben und mit dem Sesam-Krokant-Herz dekoriert servieren.

Leser-Tipp

Die Granatapfel-Frucht hat es in sich: Die kleinen rubinroten Kerne haben nicht nur eine einzigartigen Farbe, sondern auch jede Menge wertvoller Inhaltsstoffe. Mit einem Granatapfel Sorbet schlemmt man sich fit! Knackig dazu das Sesam-Krokant-Herz. Es ist nicht nur super lecker, sondern auch wegen der Vitamine im Sesam gesund für den Körper. Somit eine tolle Eiskombination für alle, die Süßes und Gesundes lieben.

[Link zum Rezept: Feines Granatapfel-Eierlikör Sorbet mit Herz aus Sesamkrokant](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de