

# Rosenblütensorbet

Für ca. 6 Personen

## Zutaten:

120 g sehr feinen Zucker  
300 ml kochendes Wasser  
2 Zitronen  
300 ml guten Roséwein  
eine gute Handvoll Rosenblütenblätter  
(möglichst starkes Pink wie 'Rose de Resh'  
oder 'Mme Isaac Pereire')



## Zubereitung:

Den Zucker in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und so lange rühren, bis er sich völlig aufgelöst hat. Rosenblütenblätter dazugeben, mischen und abkühlen lassen. Wenn völlig erkaltet, mit einem elektrischen Mixer gut durchrühren und dann durch ein feines Sieb streichen. Zuletzt werden Zitronensaft und Roséwein untergerührt.

Weiter mit der **Eismaschine**:

Einfüllen, einschalten und abwarten, bis das Sorbet die richtige Konsistenz hat.

Oder im **Gefrierfach**:

Die Mischung in eine Plastikschüssel füllen und ins Gefrierfach stellen, bis die Ränder gefroren sind. Dann mit dem Schneebesen glatt rühren und wieder ins Gefrierfach stellen. Diese Prozedur noch zweimal wiederholen, bis das Sorbet ganz glatt, geschmeidig und gefroren ist.

Besonders gut schmeckt das Sorbet mit einem Schuss Champagner oder Wodka.

En Guätä!