



Bratapfelsorbet

Zeit gesamt
7h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	300 g
Marzipanrohmasse	100 g
Zucker	75 g
Zimt	
Rosinen	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Marzipan ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Äpfel und Marzipan auf einem Backblech verteilen und 5 Std. zum Gefrieren in die Tiefkühltruhe geben.
2. Zucker im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Turbotaste pulverisieren.
3. Zimt, gefrorene Apfel- und Marzipanscheiben dazugeben und 50 Sek./Stufe 9 zu einer feinen Masse zerkleinern. Rosinen dazugeben und 5 Sek./Stufe 5 unterrühren. Bratapfelsorbet auf gekühlte Schalen oder Gläser verteilen und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für noch mehr Bratapfelgeschmack lege die Rosinen ca. 2 Std. vorher in 50 ml Rum ein.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	243 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	7 g