Kiwi-Sorbet am Stiel

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kiwi	14 St.
Bio Limetten	1 St.
Puderzucker	70 g

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, Pürierstab

1. 12 Kiwis schälen und vierteln. Limette halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Kiwis mit Limettensaft und Puderzucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Püree in Portionsförmchen (à ca. 80 - 100 ml) füllen und im Gefrierschrank ca. 2 Std. anfrieren.

2. Inzwischen übrige Kiwi schälen und in vier Scheiben schneiden. Je eine Scheibe auf das Kiwi-Sorbet legen und einen Holzstiel hindurch in die Eismasse stecken. Im Gefrierschrank ca. 2 Std. gefrieren.

3. Kiwi-Sorbet am Stiel kurz in warmes Wasser halten, um es von der Form zu lösen, und direkt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	209 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	1 g