



HOLUNDERBLÜTENSORBET

Zutaten (für 10 Personen):

- 15 cl Riemerschmid Frucht-Sirup Holunderblüte
- 30 cl Wasser
- 270 g Zucker
- 60 g Glucosesirup
- 60 cl Mineralwasser
- 30 cl Weißwein
- 2 cl Zitronensaft

Zubereitung:

Wasser, Zucker und den Glucosesirup 5 Minuten leicht köcheln lassen und Zitronensaft hinzugeben. Nach Belieben mit zusätzlichem Sirup abschmecken. Alles in einer Eismaschine gefrieren lassen. Alternativ ins Eisfach stellen und dabei immer wieder durchrühren, bis das Holunderblütensorbet gefroren ist.

Deko:
Kokosraspeln