



Bio-Bauer Maximilian serviert: Apfelsorbet.

Zubereitungszeit: 2 Stunden und 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (10 Portionen)

- 300 ml Apfelsaft
- 3 Natyra®
- 200 ml Wasser
- 150 ml Sekt
- Etwas Bio-Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Äpfel schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Kochtopf Apfelsaft, Wasser, Zitronensaft, Zucker und Salz mischen und die Äpfel dazugeben. Das alles für ca. 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel weich sind. Dann alles mixen und abkühlen lassen. In die kalte Masse den Sekt dazugeben und ca. für 2 Stunden in den Gefrierschrank geben. Immer wieder gut verrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit einem Lächeln servieren.

Maximilians Tipp



BIOSÜDTIROL

Für eine besondere Präsentation höhle ich die Bio-Natyra® aus und gebe das Sorbet hinein. Das Ganze dekoriere ich mit einem Apfelchip und Minze. Guten Appetit!