

Kirsch Sorbet



Zutaten

Für 4 Personen:

16 cl ECKES Edelkirsch

400 g Kirschen

(möglichst kernlos)

Zubereitung

Die Kirschen waschen, halbieren und wenn nötig entkernen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Püree in eine kältebeständige, flache Schale füllen, abdecken und ins Gefrierfach stellen.

Das gefrorene Püree mit einem Eisportionierer oder einem Löffel aus der Schale kratzen und in 4 hohe Gläser füllen. Jeweils 4 cl ECKES Edelkirsch darüber träufeln, mit einer geeisten Kirsche dekorieren und mit einem langem Löffel servieren.

Tip: Wer einen Eiscrusher hat, kann das Kirschpüree in einem Eiswürfelbereiter einfrieren und anschließend die gefrorenen Würfel crushen. Das Sorbet könnte man auch aus Wassermelone oder Trauben herstellen.