

## Kirschsorbet nach Soledads Mutter



- 500 g frische Kirschen
- 165 ml Wasser
- 115 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer halben Zitrone
- Eine Messerspitze Zimt
- 3 Tropfen Bittermandelaroma (optional)

Reicht grad für vier kleine Schüsselchen. Besser doppelte Menge machen!

- 1) Die Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Die Kirschen nun zusammen mit dem Wasser, dem Puderzucker, dem Vanillezucker, dem Zimt, dem Bittermandelaroma und dem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze für ca. 15-20 Minuten kochen. Die Kirschen müssen schön weichgekocht sein. Den Topf von der Platte nehmen und auskühlen lassen.
- 2) Wenn die Kirschen und der Sirup abgekühlt sind, im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen.
- 3) Die Masse im Kühlschrank gut durchkühlen lassen und dann in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zu dem Zeitpunkt ist das Eis sehr cremig. Ihr könnt es entweder gleich essen (ganz schnell!) oder in einen Behälter umfüllen und nochmals für 3-4 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.

Wer keine Eismaschine hat: Ihr könnt das Püree in einem Behälter im Gefrierschrank fest werden lassen, aber immer wieder umrühren, damit sich keine Kristalle bilden. Oder ihr könnt das Püree richtig schön kühlen, in kleine Schüsseln füllen, eine Kugel Vanilleeis dazugeben und so genießen. Auch ganz wunderbar!



Nicht vergessen: Mit geschlagener Sahne, Zuckerstreusel und Minzblättchen dekorieren!

PS: Das Entsteinen ist übrigens relativ schnell gemacht (ich empfehle, eine Schürze oder dunkle Kleidung anzuziehen!). Aber das Eis ist bestimmt auch machbar mit Kirschen aus dem Glas. Eventuell weniger Zucker zugeben, falls die Flüssigkeit bereits gesüßt ist!