

Hier und heute



Schnelles Aprikosen-Sorbet mit Lavendelsirup

Sommer zum Löffeln: Dieses Aprikosen-Sorbet mit Lavendelsirup von Julia Floß schmeckt herrlich fruchtig und erfrischend.

Das Rezept

von Julia Floß für 4 Portionen

Zutaten für das Sorbet

- 12 Aprikosen
- 4 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup
- 1 EL Lavendelsirup
- Saft einer halben Zitrone
- Zitronenabrieb

Zutaten für den Lavendelsirup

- 300 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 1 EL getrocknete Lavendelblüten
- Saft von einer Zitrone

Zubereitung

Schnelles Aprikosen-Sorbet

Die Aprikosen halbieren, entkernen, grob würfeln und über Nacht einfrieren. Die gefrorenen Aprikosenstücke mit dem Agavendicksaft, Lavendelsirup, Zitronensaft und Abrieb pürieren und sofort servieren.

Lavendelsirup

Zucker und Wasser zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Die Lavendelblüten in den Sirup geben und 24 Stunden ziehen lassen. Den Sud durch ein Passiertuch oder ein sehr feines Sieb abgießen. Zitronensaft dazugeben und aufkochen. Den Sirup zwei Minuten kochen lassen, in sterile Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.