heute gibt es...
Matcha-Sorbet

Zutaten: (für ca. 500ml Sorbet)

- 600ml Wasser
- 200g Zucker
- 10g Matcha

Zubereitung:

1. Das Wasser zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und solange rühren, bis sich der Zucker beginnt aufzulösen. Das Zuckerwasser aufkochen und für ungefähr 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
2. Die Mischung auskühlen lassen, bis sie nur noch ungefähr 50 °C hat. Dann den Matcha mit einem Schneebesen einrühren, bis er sich gelöst hat.
3. Die Mischung kommt nun in ein Gefäß, das für den Gefrierschrank geeignet ist. Stellt das Sorbet in das Gefrierfach und schaut nach ungefähr 20 Minuten nach. Sobald die Masse am Rand beginnt zu frieren, sollte sie umgerührt werden. Den Vorgang wiederholt ihr so lange, bis das Sorbet fest geworden ist.
   Wenn ihr eine Eismaschine habt, die Mischung hineinfüllen und nach den Einstellungen der Maschine rühren lassen. Danach für 10 Minuten in das Gefrierfach stellen und dann portionieren.

">

Macht es euch schön ♥
Nadine