Aprikosensorbet

Zutaten:
250 g Aprikosen
3 Esslöffel flüssigen Honig
150 ml Apfelsaft
2 Esslöffel Zitronensaft



Zubereitung:
Die Aprikosen 1 Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und enthäuten. Die Früchte vierteln und entsteinen. Die Stücke mit Honig und Zitronensaft pürieren. Apfelsaft unterrühren. Alles für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
In die Eismaschine geben, und so lange warten, bis die Masse cremig fest geworden ist.

Tipp:
Wer keine Eismaschine hat, stellt das Eis in das Gefrierfach und rührt es zwischendurch des öfteren und am Schluss noch einmal kräftig mit dem Handrührgerät durch, dadurch wird Luft eingearbeitet, so dass das Eis locker wird. Dieser Vorgang kann 8-12 Stunden (je nach Menge) dauern.