

Imkerverein



Viersen-Stadt

Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

Rhabarbersorbet auf Erdbeersauce

Sorbet:

1 kg Rhabarber
200 ml Wasser
200 g Vollrohrzucker

Sauce:

500 g Erdbeeren
80 g flüssiger Honig
½ Zitrone, Saft

Den Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Das Wasser und den Zucker aufkochen, die Rhabarberstücke beifügen und 15 Min. weich kochen. Den Topfinhalt pürieren, durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

Die Rhabarbercreme in der Eismaschine gefrieren lassen. Oder die Creme in eine Schüssel geben und in der Kühltruhe fest werden lassen, alle 15 Min. gut rühren.

Beeren mit Honig und dem Zitronensaft pürieren. Püree kühl stellen.

Mit Erdbeersauce auf den Tellern einen Spiegel machen. Vom Sorbet mit dem Eisportionierer Kugeln abstechen und auf der Sauce anrichten.

Quelle: Das Rhabarberkochbuch

Rezept getestet und für sehr gut befunden.

Rückfragen an: Helga Dörenkamp, Tel.: 02162-16976