

## Apfelmus-Sorbet

### Zutaten für 4 Personen:

1 Eiweiß (M)  
30 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Glas (720 g) Odenwald kalt geriebenes Apfelmus, benötigt werden 500 g abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette  
2 TL feingeschnittene frische Minzblättchen

### Außerdem

Minzweige zum Garnieren  
evtl. Eiswaffeln

### Zubehör

Eismaschine (und Eisportionierer nach Belieben)

### Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

400 g Odenwald kalt geriebenes Apfelmus mit Limettenschale und -saft sowie der feingeschnittenen Minze verrühren. Eischnee unterziehen.

Die Masse in eine Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen.

Die restlichen 100 g Apfelmus in 4 vorgekühlte Gläser geben und das Sorbet darauf verteilen (nach Belieben mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen). Mit Minzweig und nach Belieben mit Eiswaffeln dekorieren und sofort servieren.

**Zubereitungszeit ca. 10 Minuten + Gefrierzeit**



*Guten Appetit!*