

1. Passionsfrucht

Zutaten für 1 Liter Eis

300 g Zucker

330 ml Passionsfruchtpüree mit 10% Zucker

2. Passionsfrucht

Zutaten für 1 Liter Eis

300 g Zucker

Ca. 30 Passionsfrüchte

3. Passionsfrucht

Zutaten für 1 Liter Eis

300 g Puderzucker

800 ml Maracuja-Saft, -Nektar etc.

Zubereitung 1

Die Königin der Sorbets. Dieses Sorbet sollte durch keine weitere Zutat verfälscht werden. Mit dem Zucker und 300 ml Wasser einen Sirup kochen, erkalten lassen. Das Püree mit 170 ml Wasser und dem Zuckersirup vermischen. In der Eismaschine rühren.

Zubereitung 2

Da frische Passionsfrüchte benötigt werden, ist dies hier eine teurere Variante. Auch dieses Sorbet sollte durch keine weitere Zutat verfälscht werden. Mit dem Zucker und 300 ml Wasser einen Sirup kochen, erkalten lassen. Die Passionsfrüchte öffnen, das Fruchtfleisch durch ein Sieb geben, das die Kerne zurückhält. Man benötigt 250 ml Püree. Dieses Püree mit 250 ml Wasser und dem Zuckersirup vermischen. In der Eismaschine rühren.

Zubereitung 3

Auch dieses Sorbet sollte durch keine weitere Zutat verfälscht werden. Achten Sie auf einen Saft mit einem sehr hohen Passionsfrucht- bzw. Maracuja-Anteil. Je höher dieser Anteil, desto aromatischer das Sorbet. Wenn es irgendwie geht, sollten Sie allerdings die anderen beiden Varianten probieren. Zucker und Saft im Mixer gründlich vermischen. In der Eismaschine rühren.

Mehr Infos und Tipps zu Sorbets finden Sie [hier](#) .