

## Veilchensorbet



### Zubereitung

- 1.** Wein, Wasser, Zucker und Duftveilchen aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Veilchensirup abkühlen lassen und absieben. Eiweiss leicht steif schlagen und mit dem Veilchensirup mischen.
- 2.** In einer Chromstahlschüssel im Tiefkühler ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Masse alle 30 Minuten mit einem Schwingbesen umrühren. Sorbet mit einem Spachtel in Gläser streichen oder als Kugeln anrichten. Mit Veilchenblüten dekorieren.

### Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 4 Stunden gefrieren

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	220 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	keine Angaben
Kohlenhydrate:	39 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Sorbet in einer Glacemaschine tiefkühlen.

### Zutaten

- 3 dl fruchtiger Rosé
- 4 dl Wasser
- 150 g Zucker
- 6 EL getrocknete Duftveilchen aus der Apotheke
- 1 Eiweiss
- Veilchenblüten zum Dekorieren