

## Pflaumensorbet

### Zutaten für 5 dl

500	g	Pflaumen	Waschen, halbieren, entsteinen und auf ein Blech legen (Schnittfläche oben).
2	EL	Rohzucker	Über den Pflaumen verteilen. Pflaumen in der Mitte des vorgeheizten Ofens während 30-35 Minuten bei 180°C backen. Pflaumen auskühlen lassen.
1	dl	Wasser	
100	g	Zucker	
1	EL	Zitronensaft	
1	EL	Pflümli oder Vieille Prune	Alle Zutaten zusammen mit den Pflaumen sehr fein pürieren und die Masse durch ein Sieb streichen. Sorbet in der Eismaschine einfrieren und anschließend über Nacht tiefkühlen. Sorbet vor dem Servieren kurz bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen.
		Vieille Prune	Nach Belieben Vieille Prune über das Sorbet geben und servieren.
<b>Tipp</b>			Anstelle von Pflaumen können auch Zwetschgen verwendet werden.
<b>Sorbet ohne Eismaschine</b>			Sorbet-Masse in eine weite Schüssel geben und während 4 Stunden tiefkühlen, dabei stündlich die Masse mit einem Handrührgerät gründlich durchrühren. Die Masse sollte jetzt cremig sein wie Softeis. Danach das Sorbet in ein TK-Gefäss umfüllen und über Nacht tiefkühlen.

