

RAUSCHERSORBET

Rezept aus dem Langener Kochbuch

Der noch gärende Apfelwein wird „Rauscher“ genannt, da er nicht nur im Glas noch rauscht ...

Zutaten:

Für 4 Portionen:

250 ml Rauscher (Federweißer vom Apfelwein)

40 g Puderzucker

1 Apfel

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Den Rauscher und den Zitronensaft in einer Schüssel mit 30g Puderzucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eine flache Form mit dem restlichen Puderzucker ausstreuen und die Flüssigkeit hineingießen. Im Gefrierschrank 4 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 20 bis 30 Minuten mit dem Schneebesen durchheben. Zum Servieren mit einem kräftigen Esslöffel abschaben, in die vorbereiteten, gekühlten Gläser füllen und mit Apfelspalten verzieren.