

## Holundersorbet

### Zubereitung

Für das Holundersorbet zunächst das Eiklar mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. DOSPA Holunderblütengelee mit Wasser verdünnen (je nach gewünschter Süße mehr oder weniger Wasser bzw. DOSPA Holunderblütengelee verwenden). Vorsichtig unter den Eischnee rühren. In ein geeignetes Gefäß füllen und in das Gefrierfach stellen. Wenn das Sorbet beginnt, fest zu werden, mit dem Mixer aufschlagen und wieder einfrieren. Weitere drei Mal auf diese Weise verfahren. Das Holundersorbet portionieren und servieren.

### Zutaten

2 Eiklar  
 150 g Kristallzucker  
 400 ml DOSPA Holunderblütengelee  
 300 ml Wasser

### DOSPA's Genuss-Tipp:

Das Holundersorbet in Sektgläser einfüllen und mit Sekt anschließend aufgießen oder zu einem Holunderblüten-Eis mit Haferkekzen und Zitronenmelisse weiterverarbeiten.

