

## Apfeleis mit Brombeersosse

Kategorien: Süßspeise, Eis, Apfel

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Kochäpfel
125	Gramm	Zucker
300	Gramm	Sahne
350	Gramm	Brombeeren
6	Teel.	Zucker

### Anleitung:

1. Die Äpfel schälen, entkernen und mit dem Zucker, 2 EL Wasser weich kochen. Falls notwendig abtropfen lassen, dann pürieren und abkühlen lassen.
2. Die Sahne steif schlagen und die abgekühlte Apfelmasse unterheben.
3. Die Masse in einen Plastikbehälter füllen und einfrieren. Das halbgefrorene Eis noch einmal durchschlagen und wieder einfrieren, bis es fest ist.
4. Das Eis vor dem Servieren 30 Min. in den Kühlschrank stellen, damit es etwas antaut.
5. Brombeeren mit 6 TL Wasser und dem Zucker in der Küchenmaschine pürieren. Durch ein Sieb drücken, dann in einem Topf zum Kochen bringen und 1 Min. weiterkochen lassen. Die Sauce soll klar und glänzend werden.
6. Apfeleis mit der Brombeersauce servieren.