

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



G'frorener Pfefferminztee mit Öpf'l für 4 Lüüt (Sorbet vom Boskoop-Pfefferminztee für 4 Personen)

- 4 Äpfel (Boskoop)
- 0,2 l Apfelsaft
- 50g Zucker
- 1 Bund frische Pfefferminze
- 1 Zitrone

Den Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen. Die Minze abzupfen und die Hälfte der Blätter beiseite legen. Den Rest mit den Stängeln in den kochenden Apfelsaft geben, vom Feuer nehmen und ca. 3 Min. ziehen lassen. Die Minze herausnehmen. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in sehr grobe Stücke schneiden. Mit dem Apfel-Pfefferminztee übergießen und mit dem Zauberstab fein pürieren. Mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die restlichen Minzblätter in feine Streifen schneiden und in das Püree mischen. Jetzt in der Eismaschine gefrieren - oder im Gefrierfach in einer großen Schüssel gefrieren lassen, dabei ca. alle 20 Min. mit einem Schneebesen kräftig umrühren.

Kugeln in Gläser abstechen, mit Sekt oder Apfelsaft übergießen und mit frischer Pfefferminze dekorieren.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at