

## Kiwisorbet mit Champagner

### Zutaten:

150 g	Zucker
1/8 l	Wasser
450 g	Kiwis
1	Limone (Saft)
	Champagner

### Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser kurz aufkochen und erkalten lassen. Die Kiwis schälen und im Mixer pürieren. Die Hälfte durch ein Sieb passieren, wenn man nicht allzu viele Kerne im Sorbet mag. dann Fruchtmarmelade, Limonensaft und Zuckersirup gut vermischen und in die Eismaschine geben.

Serviervariationen: Cremig in Gläser spritzen und servieren.  
In Gläser spritzen, fest gefrieren lassen.

### Variante:

Das Sorbet nicht in eine Eismaschine, sondern in einer flachen Schale gefrieren lassen. Dann wie ein Granit mit dem Löffel abschaben, in Gläser füllen und mit trockenem Champagner aufgießen.