

## Rhabarbersorbet

### Zutaten:

800 g Rhabarber

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 ml Wasser

### Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit Zucker, Vanillezucker und 150 ml Wasser in ein Topf geben und zum Kochen bringen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Masse im Topf fein pürieren und durch ein Sieb in eine Metallschüssel streichen. Die Schüssel dann für ca. 5 Stunden ins Gefrierfach stellen und dabei alle 30 Minuten mit einer Gabel durchrühren.

Das fertige Sorbet dann in kleinen Gläschen servieren.