

## Rezept für Tannenhof-Pflaumensorbet:



## Zutaten

- Pflaumen, entsteint
- Gelierzucker 1:3
- Zimt
- evtl. etwas Rum

### ***Zubereitung***

**Die entsteinten Pflaumen mit der entsprechenden Menge Gelierzucker zu einem Kompott aufkochen. Anschließend die Masse mit einem Pürierstab oder Mixer zerkleinern und in ein Gefäß füllen. Der Pflaumenpüree sollte nun einige Zeit stehen und abkühlen, bevor er in ein Gefrierfach gegeben werden kann. Nach dem Einfrieren der Masse, diese mittels Eisportionierer abfüllen.**

***Ihr Tannenhofteam wünscht guten Appetit***