

KAKISORBET MIT PISTAZIEN-CRACKER

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Backen: ca. 8 Min.
Ergibt ca. 6 dl

Sorbet

1 dl **Wasser**
80 g **Zucker**

zusammen in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, zu einem Sirup einköcheln, in einen Messbecher giessen, auskühlen

500 g **Kaki**, in Stücken
3 Esslöffel **Zitronensaft**

beigeben, pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Dazu passen: Fruchtsalate.

Pistazien-Cracker

2 Esslöffel **Mehl**
2 Esslöffel **Zucker**
1 Esslöffel **Pistazien**, fein gemahlen
1 Esslöffel **Butter**, flüssig, abgekühlt
1 Esslöffel **Wasser**

alles mischen

beigeben, kurz verrühren, ca. 5 Min. kühl stellen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech rechteckig ca. 2 mm dick ausstreichen

Backen: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. auskühlen.

Fertig backen: ca. 4 Min. Herausnehmen, mit dem Papier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Servieren: Cracker in Stücke brechen, aus dem Sorbet Kugeln formen, anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Cracker ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Pro Person: 4 g Fett, 2 g Eiweiss, 50 g Kohlenhydrate, 1013 kJ (242 kcal)

