

# Sauerrahmglace

**So einfach, so schnell und so erfrischend.  
Diese Glace harmoniert mit frischen Beeren und Früchten oder  
wie im Rezept mit Aprikosensauce.**

## Zutaten

500 g Sauerrahm  
150 g Puderzucker  
1 Zitrone, Saft und Abrieb  
50 ml Rahm

## Aprikosensauce

1 dl Wasser  
40 g Zucker  
300 g Aprikosen

## Zubereitung

Glace: etwa 5 Minuten + Gefrierzeit  
Sauce: etwa 20 Minuten + Abkühlzeit

**1** Für die Glace alle Zutaten verrühren. Die Masse in der Glacemaschine 20–40 Minuten gefrieren.

**2** Wasser mit Zucker aufkochen. Aprikosen dazugeben und weich kochen, pürieren und abkühlen lassen.

## Tipp

Wenn Sie keine Glacemaschine besitzen, können Sie eine Metallschüssel mit der Glacemasse 4–5 Stunden in das Gefrierfach stellen. Die Masse alle 30 Minuten kräftig durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden und die Glace cremiger wird.

