**Marillensorbet**

400 g Marillenfruchtfleisch (vorzugsweise Marillen aus der Wachau)

1 EL Limettensaft

100 g Zucker

100 ml Marillenlikör

Mark von ½ Vanilleschote

Das Marillenfruchtfleisch klein schneiden und mit dem Limettensaft marinieren.

Zucker in einem Topf gold-gelb karamellisieren und die marinierten Marillenstücke zugeben.

Mit Marillenlikör ablöschen. Das Vanillemark zugeben.

Leicht köcheln lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat.

Den Sud fein pürieren und auskühlen lassen. In einer Eismaschine cremig frieren.