**Rhabarber-Honig-Sorbet**

400 g Rhabarber geschält

100 g Himbeeren

140 g Zucker

6 cl Weißwein

3 EL Honig

Den Rhabarber klein schneiden. Zucker in einem Topf gold-gelb karamellisieren und die Rhabarberstücke und Himbeeren zugeben.

Mit Weißwein ablöschen, leicht köcheln lassen bis der Karamell vollständig aufgelöst ist.

Den Honig zugeben, den Sud dann pürieren und auskühlen lassen.

In einer Eismaschine cremig frieren.