**Safran-Sorbet**

3 Stk. Vollreife Äpfel (Granny Smith)

100 ml Cidre (Apfelwein)

1 Msp. Safranpulver

25 g Zucker

1 TL Zitronensaft

100 ml Champagner

Die vollreifen Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese mit allen Zutaten außer dem Champagner aufkochen und 10 Min. ziehen lassen.

Nun den Safran-Apfel-Sud fein pürieren und auskühlen lassen.

Den Champagner hineingeben und in einer Eismaschine cremig frieren.