

Rezept

Bananen-Maracuja-Sorbet

Ein Rezept von Bananen-Maracuja-Sorbet, am 18.12.2025

Zutaten

150 ml Ananassaft

2 Maracujas (oder Passionsfrüchte)

3 Bananen

100 g brauner Rohrzucker

1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Ananassaft mit dem Zucker aufkochen und ca. 4 Min. offen bei schwacher Hitze sanft kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und durch ein Sieb streichen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Bananen schälen und in große Stücke schneiden.
3. Bananenstücke mit Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft fein pürieren. Ananassirup und den Maracujasaft unterrühren und das Püree mit dem Zitronensaft abschmecken.
4. Die Masse in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Std. zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Min. einmal durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Alternativ die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.