

Rezept

Bananen-Maracuja-Sorbet

Ein Rezept von Bananen-Maracuja-Sorbet, am 18.12.2025

Zutaten

150 ml Ananassaft

100 g brauner Rohrzucker

2 Maracujas (oder Passionsfrüchte)

1 Bio-Zitrone

3 Bananen

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.