

## Rezept

# Brombeersorbet

Ein Rezept von Brombeersorbet, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Brombeeren (frisch oder TK)	<b>2 EL</b> Puderzucker
<b>1/2</b> Vanilleschote	<b>50 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Birnensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Frische Brombeeren verlesen, TK-Beeren auftauen lassen. Brombeeren mit Puderzucker mischen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

---

2. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauschaben. Mark und Schote mit Zucker, Birnensaft und 100 ml Wasser aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen, Brombeerpüree unterrühren. Alles fein pürieren und 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

---

3. Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und tiefkühlen.