

Rezept

Brombeersorbet

Ein Rezept von Brombeersorbet, am 18.12.2025

Zutaten

500 g Brombeeren (frisch oder TK)

1/2 Vanilleschote

200 ml Birnensaft

2 EL Puderzucker

50 g Zucker

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 herausschaben. Mark und Schote mit Zucker, Birnensaft und 100 ml Wasser aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen, Brombeerpuree 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.