Rezept

Cassissorbet

Ein Rezept von Cassissorbet, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** Schwarze Johannisbeeren
- **150 g** Zucker
- **125 ml** Roter Johannisbeersaft
- **50 ml** Cassislikör oder Cassissirup (Getränkeregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen streifen.

2. Johannisbeersaft mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Beeren dazugeben und weitere 3-4 Min. köcheln. Leicht abgekühlte Masse durch ein Sieb streichen. Cassislikör unterrühren und zum Abkühlen 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

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