

Rezept

Champagner-Sorbet

Ein Rezept von Champagner-Sorbet, am 18.12.2025

Zutaten

125 g Zucker

1/4 l Champagner + eventuell etwas mehr zum Auffüllen

1 Messerspitze fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 Eiweiß (Größe M)

Minze- oder Melisseblättchen oder/und Erdbeerscheiben zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

- 1.** Den Zucker mit 1/4 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und offen bei starker Hitze etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zuckersirup in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

- 2.** Zuckersirup mit Champagner und der Zitronenschale verrühren, in eine flache Schale füllen und für gut 1 Stunde in den Tiefkühler stellen und anfrieren lassen.

- 3.** Dann die angefrorene Masse wieder in die Schüssel umfüllen und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Das Eiweiß unterschlagen und die Mischung zurück in die flache Form füllen, weitere 3 Stunden gefrieren lassen.

- 4.** Zum Schluss noch einmal kurz durchrühren und das Sorbet in Gläser füllen. Mit Minze oder Melisse und Erdbeeren garnieren und eventuell mit Champagner auffüllen. Und gleich schmecken lassen!