

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
Minze- oder Melisseblättchen oder/und
Erdbeerscheiben zum Garnieren

1 Eiweiß (Größe M)

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!