

Rezept

## Erdbeer-Himbeer-Sorbet

Ein Rezept von Erdbeer-Himbeer-Sorbet, am 17.04.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> frische Himbeeren	<b>250 g</b> ganz reife Erdbeeren
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 EL</b> Puderzucker
<b>100 g</b> Zucker	<b>100 ml</b> trockener Roséwein
<b>2 EL</b> Erdbeerlikör	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

### Zubereitung

1. Himbeeren verlesen. Erdbeeren abbrausen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Beeren mit Zitronensaft und Puderzucker mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

---

2. Zucker mit 100 ml Wasser und Roséwein unter Rühren aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Beerenpüree unterrühren. Alles durch ein Sieb streichen und im Kühlschrank 20 Min. kühlen.

---

3. Erdbeerlikör nach Belieben unter die Sorbetmasse rühren, in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und tiefkühlen.