

Rezept

Erdbeer-Himbeer-Sorbet

Ein Rezept von Erdbeer-Himbeer-Sorbet, am 25.04.2024

Zutaten

300 g frische Himbeeren	250 g ganz reife Erdbeeren
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	1 EL Puderzucker
100 g Zucker	100 ml trockener Roséwein
2 EL 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.