

## Rezept

# Erdbeer-Joghurt-Sorbet

Ein Rezept von Erdbeer-Joghurt-Sorbet, am 18.12.2025

## Zutaten

**400 g** Sahnejoghurt

**2 EL** Orangensaft

**4** Eistüten

**3 EL** Puderzucker

**300 g** TK-Erdbeeren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 15 MIN. + 30 MIN. GEFRIEREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Joghurt mit dem Puderzucker und dem Orangensaft verrühren. Mit den angetauten Erdbeeren im Mixer oder in einem hohen Becher mit dem Pürierstab fein pürieren, bis ein cremiges Sorbet entstanden ist.
2. Sorbet in eine vorgekühlte Schale füllen und im Gefrierfach noch 30 Min. gefrieren lassen. Mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und in Eistüten setzen. Sorbet in der Tüte sofort servieren.