

Rezept

Erdbeer-Limetten-Sorbet

Ein Rezept von Erdbeer-Limetten-Sorbet, am 28.11.2023

Zutaten

1 Bio-Limette
150 g Puderzucker

500 g Erdbeeren
1 EL Gin (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Limette heiß waschen, Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker, Limettensaft und -schale verrühren und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Erdbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Fruchtpüree kühl stellen.
3. Nach Belieben den Gin unterrühren, das Erdbeerpüree in die Eismaschine geben und darin gefrieren lassen. Vom fertigen Sorbet mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel Kugeln abstechen und in vier Becher oder Gläser setzen.