

Rezept

# Erdbeersorbet

Ein Rezept von Erdbeersorbet, am 24.02.2024

## Zutaten

1/2 Vanilleschote	25 g Zucker
250 g Erdbeeren	2 Eiweiße
Salz	4 Löffelbiskuits

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 197 kcal

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Schote, das Mark und den Zucker in einen kleinen Topf geben und mit 75 ml Wasser aufgießen. 10 Min. offen kochen lassen, bis ein dünnflüssiger Zuckersirup entstanden ist.
2. Inzwischen die Erdbeeren waschen und entstielen. Einige Erdbeeren zur Dekoration beiseite legen. Restliche Erdbeeren mit dem Zuckersirup fein pürieren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Erdbeersauce vorsichtig unter den Eischnee heben und zugedeckt 3 Std. im Gefrierfach frieren lassen.
3. Vor dem Servieren kurz antauen lassen und mit dem Handrührgerät nochmals aufschlagen. In zwei Schalen geben, mit den restlichen Erdbeeren dekorieren und mit je 2 Löffelbiskuits eiskalt servieren.