

Rezept

Espressosorbet

Ein Rezept von Espressosorbet, am 18.06.2026

Zutaten

½ l starker Espresso	50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	3 TL Kakaopulver
wer mag: 1 EL Sambuca	300 g Erdbeeren (möglichst die kleinen aromatischen)
1 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso frisch kochen und den Zucker, den Vanillezucker und 1 TL Kakaopulver drin auflösen, so lange er noch heiß ist. Wer mag, rührt auch den Sambuca darunter.

2. Espresso abkühlen lassen. Eine Metallschüssel suchen, die ins Gefrierfach passt. Espresso reinschütten, für etwa 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Und jede Stunde einmal gut durchrühren.

3. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, die Kelche rauszupfen oder -schneiden. Erdbeeren in Stücke schneiden. Puderzucker mit dem übrigen Kakao mischen, die Fruchtstückchen drin wälzen.

4. Die Granita mit einer Gabel in Stücke zerteilen und in Schälchen füllen. Erdbeeren darauf oder daneben legen und die Granita gleich servieren.