

Rezept

Himbeer-Rosen-Sorbet

Ein Rezept von Himbeer-Rosen-Sorbet, am 18.12.2025

Zutaten

500 g Himbeeren (TK-Himbeeren)

2 EL Zitronensaft

100 g Puderzucker

1 TL Rosenwasser

Zum Anrichten

125 g Himbeeren

4 Minzeblätter

1 EL Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 2 g F, 3 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Für das Sorbet frische Himbeeren verlesen, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. TK-Himbeeren auftauen lassen.
2. Himbeeren, Puderzucker, Zitronensaft und Rosenwasser in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Alternativ einen Standmixer verwenden. Das Beerenpüree durch ein feines Sieb streichen, so bleiben die Kerne zurück.
3. Das Beerenpüree in der Eismaschine zu cremigem Sorbet verarbeiten. Ersatzweise das Püree in eine tiefkühlgeeignete Schale geben und für ca. 2 Std. in das Tiefkühlfach stellen. Dabei etwa alle 20 Min. mit einem Rührbesen oder einer Gabel kräftig von außen nach innen rühren, damit das Sorbet schön cremig wird.
4. Die Pistazienkerne grob hacken. Zum Servieren das Sorbet in Gläser füllen und mit frischen Himbeeren, gehackten Pistazien und Minzeblättchen anrichten.