

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.