

Rezept

Himbeer-Sorbet

Ein Rezept von Himbeer-Sorbet, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	600 g TK-Himbeeren
100 g Puderzucker	150 g Sahnejoghurt
40 g weiße und rosa Baisertropfen (ersatzweise Baiserstücke)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Von den Himbeeren 3 EL beiseitelegen. Die restlichen Himbeeren in eine hohe Rührschüssel oder in den Mixer geben. Zitronensaft und -schale sowie den Puderzucker dazugeben und die Himbeeren 10 Min. antauen lassen.
2. Dann die Mischung mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Joghurt dazugeben und ebenfalls unterschlagen. Die Baisertropfen in Stücke brechen.
3. Die Beerenmasse sofort in Gläser oder Schälchen füllen, mit den übrigen Himbeeren und den Baisertropfen garnieren und sofort servieren.