

Rezept

# Himbeersorbet mit Champagner

Ein Rezept von Himbeersorbet mit Champagner, am 27.03.2025

## Zutaten

½ Vanilleschote	100 g Zucker
500 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)	1 Spritzer Zitronensaft
100 ml Champagner (oder Sekt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 600 g Sorbet | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.

---

2. Den Zucker mit 200 ml Wasser in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufkochen. Vanilleschote und -mark zugeben und bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

---

3. Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Die Früchte in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen. Mit Zitronensaft und Champagner und dem Zuckersirup gut verrühren.

---

4. Die Himbeermischung in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Sorbet aus der Eismaschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.