

Rezept

Himbeersorbet ohne Zucker

Ein Rezept von Himbeersorbet ohne Zucker, am 20.12.2025

Zutaten

400 g Himbeeren

1/2 (Bourbon-)Vanilleschote

1/2 Zitrone

3 EL Agavendicksaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren verlesen, nur falls nötig abbrausen und trocken tupfen. Einige schöne Beeren für die Garnitur beiseitelegen, Rest in einen Standmixer oder hohen Rührbecher geben.
2. Den Saft der Zitrone auspressen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Saft und Mark mit dem Agavendicksaft zu den Himbeeren geben und im Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Dann das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
3. Das Fruchtpüree in eine flache Form umfüllen und in etwa 3 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen, dabei immer wieder mit einer Gabel sehr gut durchrühren (mindestens einmal pro Stunde).
4. Das Sorbet zu Kugeln formen und mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.