

Rezept

# Holunderblütensorbet

Ein Rezept von Holunderblütensorbet, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>12-15</b> frische Holunderblüten	<b>1</b> Zitrone
<b>150 g</b> Zucker	<b>200 g</b> Weißwein
<b>100 ml</b> Prosecco	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Holunderblüten gründlich verlesen, Stiele entfernen, kurz abbrausen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Holunderblüten vorsichtig in eine Schale legen und beiseitestellen.

---

2. Die Zitrone auspressen. Zucker mit 100 ml Wasser, Zitronensaft und Wein aufkochen und 4-5 Min. köcheln lassen. Danach leicht abgekühlt über die vorbereiteten Blüten gießen. Zugedeckt 12 Std. an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

---

3. Am nächsten Tag den Sirup durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Prosecco unterrühren. In die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sorbet sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel geben und tiefkühlen.