

Rezept

Johannisbeer-Sorbet

Ein Rezept von Johannisbeer-Sorbet, am 08.02.2025

Zutaten

500 g Johannisbeeren	125 ml roter Johannisbeersaft
175 g Zucker	1 ganz frisches Eiweiß
2 EL Cassislikör (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Den Johannisbeersaft mit 150 g Zucker und 100 ml Wasser aufkochen, die Beeren (bis auf ein paar Stück zum Garnieren) dazugeben und 3-4 Min. köcheln lassen. Die Mischung abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.
2. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Cassislikör nach Belieben unter die Johannisbeermasse rühren. Den Eischnee darunterziehen. Die Masse in eine Metallschüssel füllen und 4 Std. in das Tiefkühlfach stellen. Ab und zu umrühren.
3. Das fertige Sorbet in Gläser füllen, mit den restlichen frischen Johannisbeeren garnieren und sofort servieren.