Rezept

Johannisbeer-Sorbet mit Minze

Ein Rezept von Johannisbeer-Sorbet mit Minze, am 07.06.2025

Zutaten

400 g TK-Johannisbeeren (rote)

1 Stängel Minze

75 g Zucker

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 1 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren in einen Standmixer füllen und in ca. 10 Min. leicht antauen lassen. Zucker und 150 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Johannisbeeren mit dem heißen Zuckersirup übergießen und fein pürieren. Das Johannisbeerpüree durch ein feines Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen.

2. Die Minze waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter das Püree mischen. Die Johannisbeer-Minze-Mischung in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Sorbet aus der Maschine löffeln und in vier Schälchen servieren.

3. Ohne Eismaschine das Johannisbeer-Minze-Püree in eine flache Schale füllen und 2-3 Std. tiefkühlen. Dabei einmal pro Stunde mit einer Gabel durchrühren und das Eis auflockern, sodass eine feine Kristallstruktur entsteht.