

Rezept

Kiwi-Himbeer-Sorbet

Ein Rezept von Kiwi-Himbeer-Sorbet, am 19.04.2024

Zutaten

230 g Kiwi (ca. 3 Stück)

1 EL Limettensaft

100 g frische oder TK-Himbeeren

30 g Zucker

20 g Invertzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Kiwis schälen, 2 Stück klein schneiden und in einen Topf geben. Zucker, Limettensaft und 2 EL Wasser dazugeben. Alles aufkochen lassen, umrühren und offen bei schwacher Hitze 3 Min. köcheln lassen. Die Kiwis im Topf mit einem Pürierstab fein mixen und die Masse abkühlen lassen. Wer die Kerne nicht mag, kann die Kiwimasse durch ein Sieb streichen. Anschließend den Invertzucker unterrühren.
2. Die restliche Kiwi in mindestens sechs Scheiben schneiden und jeweils eine an den Rand der Förmchen stellen. Die Kiwimasse zur Hälfte einfüllen, die Hälfte der Himbeeren in die Formen verteilen, restliche Kiwimasse einfüllen und die übrigen Himbeeren etwas in die Form drücken.
3. Das Eis ins Tiefkühlgerät stellen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.