

## Rezept

# Rhabarber-Himbeer-Sorbet mit Joghurt

Ein Rezept von Rhabarber-Himbeer-Sorbet mit Joghurt, am 27.03.2025

## Zutaten

<b>750 g</b> Rhabarber	<b>125 g</b> Himbeeren
<b>75 g</b> Rohrzucker	<b>1 TL</b> Vanilleextrakt
<b>200 g</b> Sahnejoghurt (10 % Fett)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 5 g F, 3 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen und waschen. Die Stangen in kleine Stücke schneiden und 500 g Rhabarberstücke abwiegen. Himbeeren bei Bedarf waschen und trocken tupfen. Rhabarberstücke, Himbeeren, Zucker und Vanille in einem Topf mischen.

---

2. Die Fruchtmischung bei kleiner bis mittlerer Hitze aufkochen. Dann zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Die Fruchtmischung durch ein feines Sieb abgießen und leicht auspressen. Dann die im Sieb verbliebene Fruchtmasse in eine flache Schale füllen und im Tiefkühlfach ca. 4 Std. gefrieren lassen.

---

3. Die tiefgekühlte Rhabarber-Himbeer-Masse leicht antauen lassen und in grobe Stücke teilen. Die Stücke mit dem Joghurt in einen Standmixer geben und cremig pürieren. Das Sorbet sofort in vier Schälchen servieren.