Rezept

Schnelles Himbeersorbet mit Himbeergeist

Ein Rezept von Schnelles Himbeersorbet mit Himbeergeist, am 05.06.2025

Zutaten

- **500 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- **100 g** Zucker
- **2 EL** Himbeergeist (ersatzweise Himbeersirup)
- **1** Zitrone
- **45 g** Invertzucker
- Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Die Früchte in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen.

2. Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Zucker und dem Invertzucker zum Fruchtpüree geben. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Himbeergeist untermischen. Das Fruchtpüree zugedeckt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben. Sofort in Gläsern oder Schalen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.