

Rezept

Schokoladensorbet

Ein Rezept von Schokoladensorbet, am 18.12.2025

Zutaten

1 Vanillestange

350 g Rohrohrzucker (ersatzweise weißer Haushaltszucker)

3 EL Kakaopulver

1 EL Instant-Kaffeepulver

4 cl Kakaolikör nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

- 1.** Die Vanillestange längs aufschneiden und das Mark auskratzen. 600 ml Wasser mit dem Vanillemark und dem Zucker ca. 3 Min. kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

- 2.** Inzwischen den Kakao mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren, in den Topf gießen und alles nochmals aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Instantkaffee und Likör zugeben und die Mischung abkühlen lassen.

- 3.** Das Sorbet in der Eismaschine cremig gefrieren lassen oder in eine bauchige Schüssel umfüllen, diese für 4 Std. in das Gefriergerät stellen und die Mischung alle 30 Min. mit dem Schneebesen durchrühren.