



ERDBEER-SORBET

Zutaten für 4-6 Personen:

500 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker (oder das Mark einer Vanilleschote)
ca. 1 Teelöffel	abgeriebene Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone
100 ml	Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden
2. Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere zufügen
3. Mit dem Mixstab ca. 2 Minuten pürieren
4. Das Sorbet in eine flache Schüssel geben und im Tiefkühlfach 3-4 Stunden leicht gefrieren
5. Zwischendurch umrühren, damit die Masse gleichmäßig gefriert

Schnelle Alternative:

Tiefkühl Erdbeeren!

Die Tiefkühl-Früchte mit Zucker, Vanillezucker, Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere in einer Schüssel ca. 30 Minuten antauen lassen. Mit dem Mixstab pürieren und in Gläser verteilen.

Serviervorschlag:

Als sommerliche Erfrischung zwischendurch oder nach einem Essen servieren. Das Sorbet hierfür mit einem Eisportionierer oder Löffel in Gläser verteilen.





Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchstsecco Erdbeere
