



GRANATAPFEL-HIMBEER-SORBET

Zutaten für 4-6 Personen:

| | |
|-------------------|--|
| 100 g | Granatapfelkerne |
| 250 g | Tiefkühl-Himbeeren |
| 60 g | Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 100 ml | Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel |

Zubereitung:

1. Die Granatapfelkerne mit den angetauten Himbeeren ca. 30 Minuten in einen hohen Rührbecher geben
2. Zucker, Vanillezucker und Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel zufügen und mit dem Mixstab einige Minuten pürieren
3. Eventuell nochmal kurz ins Tiefkühlfach stellen

Serviervorschlag:

Das Sorbet in Gläser verteilen und jeweils mit einigen Granatapfelkernen bestreut servieren.

Hinweis:

Bei Verwendung von frischen Himbeeren beträgt die Gefrierzeit im Tiefkühlfach ca. 3-4 Stunden.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
