

ERDBEER-SORBET

*Zutaten für 4-6
Personen:*

500 g Erdbeeren

100 g Zucker

1 Vanillezucker

Päckchen (oder das Mark
einer
Vanilleschote)

ca. 1 abgeriebene

Teelö... Zitronenschale
von einer
unbehandelten
Zitrone

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!



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

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 Fruchtsecco Erdbeere

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren