

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!

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 Fruchtsecco Erdbeere

Diese Website wurde mit toujou gebaut

