Erfrischendes Beerensorbet

Dieses fruchtig erfrischende Sorbet ist schnell gemacht. Mit einem Schuss Wodka wird daraus ein sommerlicher Cocktail.

Rezept von Monica Riboni und dem WDR

Zutaten: für 3 Portionen
300 g frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren) oder TK-Produkte
3 EL Honig
20 ml Zitronensaft
30 ml Wasser
Optional: Wodka

Zubereitung:
Erdbeeren achteln und mit den restlichen Beeren im Gefrierfach durchfrosten lassen. Alternativ gekaufte Tiefkühl-Beeren verwenden.
Gefrorene Beeren, Honig, Zitronensaft und Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis eine gleichmäßige Sorbet-Masse entsteht.
In Gläser abfüllen und sofort servieren. Wer will, mit einem Minze- oder Melissenblatt dekorieren.
Optional mit einem Schuss Wodka (nach Geschmack) vermischen und als erfrischenden Cocktail servieren.

Tip:

Historie:

Eis, Halbgefrornes und Sorbet
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/beerensorbet

Last update: **21.07.2024 14:04**