Beeren – Sorbet

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach und schnell, ohne Eismaschine, mit einem Küchenmixer

Zutaten

- 350 g T. K. Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren
- Saft 1/2 Zitrone oder Limone, etwas Abrieb
- Zucker nach Reifegrad, ev. etwas Likör

Zubereitungsart

Schritt1

Version I, die schnellste und einfachste:

Schritt2

Die noch gefrorenen Früchte mit dem Zucker, Zitronensaft und Abrieb in einem leistungsstarken Mixer geben und zunächst auf kleine Stufe grob pürieren. Dann auf höchste Stufe hochschalten und feiner zerkleinern.

Schritt3

Als Nocken, in Gläsern oder Cocktail - Schalen (Aus der Tiefkühlung) portionieren und sofort servieren.

Schritt4

Version II.

Schritt5

Die frischen, pürierten Früchte in einer Schale ins Tiefkühlfach stellen. Alle 20 min. mit dem Schneebesen durchrühren bis die Masse genügend durch gekühlt ist und die nötige Konsistenz

erreicht hat.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** beeren, blaubeeren, erdbeeren, himbeeren, sorbet

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beeren-sorbet/