

Heidelbeer - Sorbet

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schneller und einfacher geht es nicht! Als Zwischengang oder fruchtig - erfrischendes Dessert

Zutaten

- 600 g TK - Heidelbeeren
- 1/2 Tl abgeriebene Zitronenschale
- 2 El Zitronensaft
- 50 g Puderzucker
- 150 g Sahnejoghurt
- Einige Minzeblättchen für die Garnitur
- 1 leistungsfähiger Küchen Mixer

Zubereitungsart

Schritt1

Von den Heidelbeeren 3 El beiseite legen und für die Garnitur auftauen lassen.

Schritt2

Die restliche Heidelbeeren kurz antauen lassen, in einen hohen Becher gebe. Die Zitronenschale, Zitronensaft und Puderzucker zugeben.

Schritt3

Mit einem Mixer oder einem Schneidstab fein pürieren, den Joghurt zugeben, untermixen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In gekühlten Kelchen anrichten und mit Heidelbeeren und Minzeblättchen garnieren, sofort zu Tisch

geben.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** Sahnejoghurt, Zitronensaft, zwischengang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/heidelbeer-sorbet/>