

# 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/>