



Himbeer - Jogurt - Sorbet mit Akazienhonig und Minze

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell, saisonal, stimmig - fruchtig

Zutaten

- 200 g frische Himbeeren, geputzt, kurz abgespült
- 500 g TK - Himbeeren
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 50 g Puderzucker
- 8 - 10 Minzeblätter in feinen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Die TK - Himbeeren etwas antauen lassen, Puderzucker dazu geben und mit dem Stabmixer pürieren; durch ein Küchensieb streichen.

Schritt2

Den Joghurt und Akazienhonig zufügen, noch einmal cremig - luftig aufschlagen.

Schritt3

In hohen, schöne Gläsern aufteilen, darüber die frischen Himbeeren dekorativ setzen und oben auf feine Minzestreifen streuen.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** einfach und schnell, minze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeer-jogurt-sorbet-mit-akazienhonig-und-minze/>