

# Schnelles Blutorangen Sorbet mit Vanille Crème fraiche

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

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

Unglaublich einfach, „à la Minute“ zu machen, fruchtig und erfrischend

## Zutaten

- Für das Sorbet:
  - 8 mittelgroße Blutorangen
  - Etwas Orangenabrieb
  - 2 EL brauner Zucker
  - 4 cl weißer Rum oder Grand Marnier, bzw. Cointreau
- Für die Vanille Crème fraiche:
  - Mark einer ausgekratzten Vanilleschote
  - 1 El Puderzucker
  - 125 g Crème fraiche
  - 2 El geschlagene Sahne
  - 1 kleine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vanille Crème fraiche:

### Schritt2

Das Vanillemark mit dem Puderzucker zur Crème fraiche geben und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

### Schritt3

Das Blutorangen Sorbet:

#### **Schritt4**

Die Blutorangen zunächst schälen, die Filets herausschneiden.

#### **Schritt5**

Im Tiefkühlfach 2 - 3 Stunden einfrieren.

#### **Schritt6**

Kurz vorm Servieren mit braunem Zucker, dem Abrieb und Rum oder Likör in einen hohen Mixbecher geben und mit einem kräftigen Pürierstab schaumig aufmixen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

In hohe, gekühlte Gläser zunächst das Sorbet geben, die Vanille Crème fraiche darüber verteilen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Sorbet und Granitè **Tags:** einfach, vanille crème fraiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-blutorangen-sorbet-mit-vanille-creme-fraiche/>