



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/>