



Schnelles Heidelbeeren - Sorbet auf Sauerrahm - Schmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Recht einfach und schnell, zwei köstlich kontrastierende Säuren, das passt

Zutaten

- 600 g TK-Heidelbeeren
- Saft 1/2 Zitrone, etwas abgeriebene Zitronenschale
- 50 g Puderzucker
- 50 g Schmand und 50 g Sahnejoghurt
- 4 kleine Sträußchen Zitronen Melisse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Im ersten Schritt, (Denn anschließend muss es schnell gehen) den Schmand und Sahnejoghurt mischen, ev. etwas nach süßen und auf einem eisgekühlten Dessertteller einen Spiegel gießen. Mit einigen aufgetauten Heidelbeeren garnieren.

Schritt2

Die T.K - Heidelbeeren im Küchenmixer (Geht auch mit dem Stabmixer) etwa 5 min. antauen und mit dem Puderzucker fein pürieren. Sofort mit einem heißen Esslöffel p. P. 2 schöne. glatte Nocken ausstechen und auf den Spiegel setzen, sofort servieren.

Schritt3

Rezeptart: Sorbet und Granité **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-heidelbeeren-sorbet-auf-sauerrahm-schmand/>