


Himbeersorbet

ca. 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sorbet:

250 g passierte Himbeeren
¼ l Wasser (oder je 1/8 l
Weißwein und Wasser)
Saft von 1 Zitrone
1 EL Honig
2 EL Zucker

Zum Aufgießen:

Sekt, Wein oder beliebiger
Fruchtsaft

1 Sorbet:

Himbeeren mit Wasser, Zitronensaft, Honig und Zucker in einer Rührschüssel mixen. Das Ganze ca. 4 Std. tiefkühlen; zwischendurch mehrmals umrühren.

2 Das Sorbet mit dem Stabmixer nochmals aufschlagen und in Gläsern anrichten.

3 Zum Aufgießen:

Das Sorbet beliebig aufgießen und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Himeersorbet mit frischen Himbeeren garniert servieren.