

# Beeren-Sorbet

... diese Variante vom Sorbet habe ich mit einem Thermomix ,TM-31, für unser Menü zum Heiligabend Menü zubereitet.

---

## Zutaten:

1 gehäufte Teelöffel Vanillezucker  
60 gr. Zucker

150 Gramm Früchte, (nach Geschmack)  
50 Gramm Schlagsahne

nach Geschmack Joghurt hinzufügen

## Zubereitung:

Vanillezucker und Zucker in den TM geben und 10 Sekunden auf Stufe 8 zu Puderzucker zerkleinern. Früchte hinzugeben und 30 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel die Früchte von dem Rand auf den Boden kratzen.

Schlagsahne hinzufügen, den Schmetterling einsetzen und eine Minute auf Stufe 4 aufschlagen. Umfüllen und Joghurt unter die Masse heben (nicht ins Eis hineinrühren sondern nur unterheben.) ggf. mit passendem Likör oder Obstbrand abschmecken.

## Info:

## Historie:

23.12.2020 mit etwas mehr Zucker und Sahne zubereitet

---

[Eis, Halbgefrorenes und Sorbet](#)  
[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/beeren-sorbet?rev=1608719946>

Last update: **25.03.2022 18:16**

