

Erfrischendes Beerensorbet

Dieses fruchtig erfrischende Sorbet ist schnell gemacht. Mit einem Schuss Wodka wird daraus ein sommerlicher Cocktail.

Rezept von Monica Riboni und dem WDR

Zutaten: für 3 Portionen

300 g frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren) oder TK-Produkte

3 EL Honig

20 ml Zitronensaft

30 ml Wasser

Optional: Wodka

Zubereitung:

Erdbeeren achteln und mit den restlichen Beeren im Gefrierfach durchfrostet lassen. Alternativ gekaufte Tiefkühl-Beeren verwenden.

Gefrorene Beeren, Honig, Zitronensaft und Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis eine gleichmäßige Sorbet-Masse entsteht.

In Gläser abfüllen und sofort servieren. Wer will, mit einem Minze- oder Melissenblatt dekorieren. Optional mit einem Schuss Wodka (nach Geschmack) vermischen und als erfrischenden Cocktail servieren.

Tip:**Historie:**

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

From:

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

Permanent link:

<http://www.ddws.de/beerensorbet>

Last update: **21.07.2024 14:04**

