



HIMBEER- SORBET

1 Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Die Früchte in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen.

2 Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Zucker und dem Invertzucker zum Fruchtpüree geben. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Himbeergeist untermischen. Das Fruchtpüree zugedeckt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben. Sofort in Gläsern oder Schalen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

**Für 6 Personen • Zubereitungszeit < 30 Min.
• 140 kcal pro Portion**

Zutaten

500 g Himbeeren
1 Zitrone
100 g Zucker
45 g Invertzucker
2 EL Himbeergeist
(ersatzweise Himbeersirup)

Ausserdem:

Stabmixer
Eismaschine