

Sorbets

Die beliebtesten Rezepte

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Emil-Hoffmann-Str. 1, 50996 Köln
Rezeptfotos: TLC Fotostudio
Coverfoto: TLC Fotostudio
Alle Rechte vorbehalten
ISBN: 978-3-8155-8180-3

www.naumann-goebel.de

Inhalt

Erdbeersorbet

Ananassorbet

Schwarzes Johannisbeersorbet

Zitronen-Basilikum-Sorbet

Papayasorbet

Apfelsorbet

Honigmelonensorbet

Limetten-Mango-Sorbet

Aprikosen-Ananas-Sorbet

Birnensorbet

Beeren-Joghurt-Sorbet

Zitronen-Minz-Sorbet

Rosenblütensorbet

Sorbet von schwarzem Tee und Vanille

Holunderblütensorbet

Grüner-Tee-Sorbet

Sorbet aus Marc de Champagne

Melonensorbet mit Sekt

Campari-Orangen-Sorbet

Pfirsich-Crémant-Sorbet

Erdbeersorbet



Für 4 Portionen:

500 g Erdbeeren

125 g Zucker

1 Zitrone

1 P. Vanillinzucker

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Gefrierzeit: ca. 6 Stunden

Pro Portion ca. 186 kcal/779 kJ, 1 g E, 1 g F, 41 g KH

1 Die Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Anschließend klein schneiden und mit dem ausgepressten Saft der Zitrone beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen.

2 200 ml Wasser mit dem Zucker und dem Vanillinzucker in einem Topf unter Rühren zu einem Sirup einkochen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren im Mixer pürieren, den Sirup unterheben.