

Blaubeer-Minz-Sorbet

VORBEREITEN

110
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Minzsirup

180 ml Wasser
90 g Zucker
1 Bund Minz

Für das Sorbet

60 ml Zitronensaft
150 g Blaubeeren
200 ml Blaubeersaft
200 ml Wasser
150 ml Minzsirup

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Stabmixer

- 1 -

Für den Sirup Minzblätter von den Stängeln zupfen. Mit Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Topf vom Herd stellen und Sirup 30 Minuten auskühlen lassen.

- 2 -

Für das Sorbet Blaubeeren pürieren. Mit Minzsirup, Wasser, Zitronen- und Blaubeersaft verrühren. Ca. 60 Minuten kalt stellen.

- 3 -

Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und 60 Minuten gefrieren lassen. Nach Belieben mit restlichem Minz-Sirup süßen und servieren.

Füße hochlegen, Schüssel in die Hand und eiskalte Erfrischung löffeln - klingt nach einem guten Plan für heiße Sommertage. Süß, fruchtig und wunderbar cremig kommt da dieses Blaubeer-Sorbet mit Minzsirup genau richtig.