

## Fruchtiges Erdbeersorbet

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

80  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 Bio-Zitrone  
100 g Wasser  
200 g Zucker  
450 g Erdbeeren

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine  
Stabmixer

Ob als Drink, Kuchen oder mit herzhaftem Touch im Salat: **Erdbeeren** bringen uns Jahr für Jahr kulinarisches Glück in die Küche! Und da mit der süßen Saison auch die ersten warmen Tage anbrechen, öffnen wir doch nur zu gerne unsere Gefriertruhen. Der Stargast? Knallrotes **Erdbeersorbet**! Der Clou: Ein **selbstgekochter Sirup** mit spritzig-frischer **Zitrone**! Der lässt uns den Sommer schon auf der Zungenspitze schmecken.

- 1 -

Zitronenschale mit einem Messer flach abschneiden.

- 2 -

Wasser, Zitronenschale und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 5 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Zitronenschale herausnehmen und Sirup abkühlen lassen.

- 3 -

Erdbeeren mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein grobes Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

- 4 -

Masse in die Eismaschine füllen und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Für schöne Kugeln noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen.