

Fruchtiges Erdbeersorbet

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zitronensaft in den Hochleistungsmixer füllen, pürieren und in gekühlten Gläsern servieren.

Zutaten für 4 Portionen

250 g gefrorene kleine Erdbeeren
50 ml Apfelsaft
50 g Puderzucker
1 Teelöffel Zitronensaft

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer

Lust auf Erdbeersorbet, aber keine Eismaschine im Haus? Kein Problem! Die tiefgefrorenen Früchtchen lassen sich mit einem Hochleistungsmixer auch so problemlos in softes, erfrischendes Sorbet verwandeln. Du möchtest es extra fresh? Dann pack das Sorbet nach der Zubereitung für einige Stunden ins Eisfach und lass es komplett gefrieren.

- 1 -

Gläser, in denen das Sorbet serviert werden soll, im Kühlschrank kühlen.

- 2 -

Gefrorene Erdbeeren mit Puderzucker, Apfel- und