

Sommer, Sonne, Sorbetgenuss! 12 frische Ideen

Sommer ohne Ende!

12 ERFRISCHENDE SORBETS



Eis ist immer eine Sünde wert! Aber Moment... Sorbet, so ohne Sahne, Ei, Milch oder Joghurt, ist unter den Eisvarianten doch eigentlich der Figurschmeichler schlechthin. Es darf also gerne mehr als einmal gesündigt werden. Und genau deswegen haben wir gleich 12 ausgefallene Sorbetideen aus den Eisküchen der Foodblogger zusammengetragen, denen sich sowieso nur schwer widerstehen lässt. Also Eismaschine anschmeißen und dann losschlecken!

Himbeer-Zitronengras-Sorbet

Im Sommer soll man's farblich doch krachen lassen, oder? Und so kommt Sarahs Sorbet knallpink daher. Aber auch geschmacklich lässt's krachen. Mit Himbeeren, Zitronengras, Limette, Agavensirup und einer Geheimzutat - einem guten Schuss Gin. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Zitronengras-Sorbet © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Zitronen-Granita

Na gut, es ist kein Original Sorbet, aber fällt dennoch unter die Kategorie. Italienische Granita ist etwas grobkörniger, aber genauso erfrischend. Erst recht, wenn sie wie bei Sarah in der Über-Sommer-Variante Zitrone daherkommt! [Zum Rezept](#)

Sommer, Sonne, Sorbetgenuss! 12 frische Ideen



Zitronen-Granita © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Himbeer-Basilikum-Sorbet

Ein 08/15-Sorbet wie jedes andere - braucht man von Christine gar nicht zu erwarten. Bei ihr gesellt sich zu süß-saurer Himbeere noch herber Basilikum, der mediterranes Sommerfeeling im Gepäck hat. Zum cremigen Sorbet gibt's außerdem noch etwas Crunch. Dank selbstgemachtem Pistazienkrokant. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Basilikum-Sorbet © Christine Garcia Urbina | trickytine

Blutorangen-Ingwer-Sorbet

Jasmins Sorbet ist eigentlich eher ein Pseudo-Sorbet. Denn hier hat sich auch etwas Sahne drin versteckt. Aber was soll's! Dadurch ist es umso cremiger. Viel wichtiger ist die wunderbare Kombination aus spritzigem Blutorangensaft (der dem Sorbet außerdem eine grandiose Farbe verleiht) und dem Ingwer. Ein ganzer Esslöffel, um genau zu sein. Man darf die feine Note immerhin ruhig herausschmecken. [Zum Rezept](#)

Sommer, Sonne, Sorbetgenuss! 12 frische Ideen



Blutorangen-Ingwer-Sorbet © Jasmin Krause | KüchenDeern

Ingwer-Zitronengras-Sorbet

Sieht eigentlich ganz harmlos aus, das schneeweiße Sorbet von Mariola. Dabei hat es ihre Kreation geschmacklich faustdick hinter den Ohren. Damit das Aroma von Ingwer und Zitronengras richtig schön zur Geltung kommt, wird daraus im Vorhinein ein köstlicher Sirup gekocht (passt auch super zu Mineralwasser). Ein wenig dekadenter wird das Sorbet übrigens, wenn du es mit Weißwein machst. Man gönnt sich ja sonst nichts. [Zum Rezept](#)



Ingwer-Zitronengras-Sorbet © Mariola Boensch | Mari e Ola

Veilchensorbet

Bei Denise gibt es Sorbet für Kaiser und Könige. Immerhin konnte schon Sissi nicht ohne ihr geliebtes Veilchensorbet, was es bei ihr jeden Tag nach Braten und Gemüse gab. Und wenn schon die Kaiserin nicht genug davon bekam... Das macht's übrigens so besonders: Veilchensirup, Zitrone und Roséwein. [Zum Rezept](#)

Sommer, Sonne, Sorbetgenuss! 12 frische Ideen



Veilchensorbet © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Sorbet aus Wassermelone und Mate

1 ganzes Kilogramm Wassermelone muss es schon sein. Ansonsten ist ein Wassermelonen-Sorbet einfach kein Wassermelonen-Sorbet. Außerdem hast du so auch schon mal 1 kg Sommer im Sorbet sicher. Was dann noch fehlt? Ein wenig Zucker für die Süße und etwas Mate für die herbe Note. [Zum Rezept](#)



Sorbet aus Wassermelone und Mate © Rafik Halabi | Bistro Badia

Erdbeer-Holunder-Sorbet

Ein 3-Zutaten-Sorbet, dass 1. easypeasy zubereitet ist und 2. so knallrot leuchtet, dass man sofort Erdbeerhunger bekommt. Johannas Sorbet aus Erdbeeren, Holunderblütensirup und Puderzucker ist saftig, erfrischend und ein Sommer-Muss! [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Holundbeer-Sorbet © Johanna Gaebel | My

Sommer, Sonne, Sorbetgenuss! 12 frische Ideen

tasty little beauties

Kokosnuss-Limetten-Sorbet

Es war noch nie so einfach, sich an strahlendweiße Karibikstrände zu träumen. Ein Bissen von Catrins leichtem Sorbet aus Kokos- und Limettensaft, Zucker und Wasser - und schon hört man das Meeresrauschen. Wenn dann noch die Sonne auf der Nase kitzelt, hach... [Zum Rezept](#)



[Kokosnuss-Limetten-Sorbet](#) © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Veganes Blaubeer-Sorbet

Blaubeeren, Puderzucker - das ist alles, was du für Elsas Blaubeertraum aus der Eismaschine brauchst. Ruckzuck sind die Beeren püriert und mit dem Puderzucker verrührt, da können sie auch schon in die Eismaschine (ohne geht's natürlich auch). Schneller und einfacher hast du dein Sommersorbet noch nie gemacht. [Zum Rezept](#)



[Veganes Blaubeer-Sorbet](#) © Ela | Transglobal Pan Party

Himbeer-Sorbet

Lass dich von dem Rezeptnamen nicht täuschen. Karins Sorbet hat noch mehr zu bieten als Himbeeren. Obwohl die allein schon ein herrliches Sorbet ergeben würden. Aber nein - zusammen mit Ingwer, Minze, Zimt, Gewürznelke, Piment und Muskat entsteht ein Dessert, das deine Geschmacksknospen zum Tanzen bringt. [Zum Rezept](#)

Sommer, Sonne, Sorbetgenuss! 12 frische Ideen



Himbeer-Sorbet © Karin Buhl | Lisbets Cupcakes & Cookies

Wassermelonen-Erdbeer-Eis

Kein Raffinadezucker, kein Puderzucker, keine Sahne, kein Ei - einfach purer Fruchtgenuss. Wassermelone, Erdbeere und Zitrone. Davon sollte man an heißen Tagen immer ein Schüsselchen im Gefrierfach haben - für den spontanen Obsthunger. [Zum Rezept](#)



Wassermelonen-Erdbeer-Eis © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche