

ERDBEERSORBET



Zubereitung : 25 min - **Ruhen :** 2 bis 3 Std. im Kühlschrank - **Garen :** - - **Material :** -

Zutaten : 6-8 PERSONEN

- 420 g Erdbeeren - Saft einer halben Zitrone - 250 ml Rohrzuckersirup

1. Die Erdbeeren grob waschen, entstielen, im Mixer oder im Entsafter pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Zitronensaft hinzufügen.
2. Mit einem Schneebesen die Erdbeeren und den Sirup vermischen.
3. Die Masse in eine Schale geben. mit Klarsichtfolie bedecken und 2 bis 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Das Programm HAUSGEMACHTES EIS wählen. Die Masse in die Eismaschine geben. Sobald die Taste blinkt, ist Ihr Sorbet fertig.
5. Sofort servieren oder im Gefrierschrank aufbewahren. TIPP: Für andere Sorbetvarianten lassen sich die Erdbeeren durch Himbeeren, Mangos, Pfirsiche usw. ersetzen.