

Erdbeersorbet

Ein fruchtiges Sorbet mit Erdbeeren erfrischt wunderbar an heißen Sommertagen.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 100 ml Erdbeersirup
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Wie bereite ich ein fruchtiges Erdbeersorbet zu?:

1 Sorbet zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und mit Sirup, Finesse und Vanille-Zucker pürieren. Püree in eine flache Schale geben und im Gefrierfach gefrieren lassen, dabei ab und zu umrühren.

2 Sorbet servieren:

Wenn das Püree gefroren ist, das Erdbeersorbet mit einem Löffel oder Portionierer "abkratzen" und in Sekt- oder Cocktailgläsern verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch tiefgekühlte Erdbeeren für das Sorbet verwendet werden. Diese kurz antauen lassen und, wie im Rezept beschrieben, pürieren.
- Das Sorbet pur als Dessert gefrieren lassen und servieren.
- Als Cocktail mit Ginger Ale, Apfelsaft oder Sekt auffüllen und die Glasränder mit Erdbeeren, Himbeeren, Zitronenscheiben und/oder Kräuterblättchen dekorieren.