



Beschwipstes Erdbeer-Sorbet

Zeit gesamt
3h 20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Zucker	60 g
Erdbeeren	500 g
Sekt, trocken	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Zucker mit Zitronensaft und 2 EL Wasser aufkochen und ca. 3 Min. einköcheln, dann abkühlen lassen.
2. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit Zitronensirup pürieren. Sekt unterrühren und Masse in eine flache Schale geben. Beschwipstes Erdbeer-Sorbet mind. 3 Std. tiefkühlen, dabei jede Stunde einmal mit einer Gabel durchrühren, um die Kristalle zu zerkleinern.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	128 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g