

Himbeer-Aprikosen-Sorbet

Zeit gesamt
4h



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	250 g
Aprikosen, frisch	500 g
Puderzucker	80 g
Vanille Zucker	20 g
Bio Limetten	0.5 St.
Waffeln	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. In einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab pürieren. Püree durch ein Sieb streichen und mit Puder- und Vanillinzucker verrühren. Limette halbieren und Saft auspressen. Püree mit Limettensaft abschmecken, in eine flache Schüssel geben und tiefkühlen.
2. Sobald die Masse zu gefrieren beginnt, mit einer Gabel durchmischen, um die Eiskristalle zu zerkleinern. Vorgang mehrmals wiederholen, bis das ganze Himbeer-Aprikosen-Sorbet gefroren ist.
3. Himbeer-Aprikosen-Sorbet ca. 30 Min. vor dem Servieren temperieren, mit einem Pürierstab cremig schlagen und zu Kugeln portionieren. Himbeer-Aprikosen-Sorbet mit Waffeln garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	208 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	1 g