Johannisbeersorbet mit Minze



Zeit gesamt
5h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Johannisbeeren	400 g
Zucker	150 g
Zitronen	1 St.
Gin	50 ml
Minze, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. Johannisbeeren waschen und von den Zweigen zupfen. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. In einem Topf Johannisbeeren mit Zucker, 350 ml Wasser und Zitronensaft aufkochen. In ein Sieb abgießen und den Saft auffangen. Beeren nach dem Abkühlen gut im Sieb ausdrücken.

2. Aufgefangenen Saft nach Belieben mit Gin abschmecken. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen, fein hacken und unterrühren. Masse in einer flachen Metallschale mind. 6 Std. gefrieren, dabei jede Stunde mit einer Gabel durchrühren, um die Kristalle zu zerkleinern.

3. Vor dem Servieren leicht antauen lassen und zu Kugeln portionieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer eine Eismaschine hat, kann das Sorbet darin nach Geräteanweisung gefrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	244 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	0 g