



# Johannisbeersorbet mit Minze

Zeit gesamt  
5h 20min



Zubereitungszeit  
20min



Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Johannisbeeren, frisch	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