

FrüchteSorbet bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

160 gr Zucker, 160 ml Wasser, 4 Spritzer Limonensaft, 240 gr gem. Früchte.

Die Vorbereitungen:

Wasser mit dem Zucker erhitzen, bis alles gelöst ist. Die Früchte pürieren und mit dem Limonensaft (oder Zitrone) mischen (verhindert die Oxidation und rundet den Geschmack ab).

Die Zubereitung:

Fruchtpüree mit dem abgekühlten Zuckerwasser mischen und ab ins Gefrierfach. 3-4mal ca. alle Stunde mit dem Handrührer geschmeidig rühren, nach ca. 6 Stunden ist es fertig. Mit frischen Früchten und/oder Sahne servieren.

Guten Appetit!