Himbeer-Sorbet mit Minze

Eis & Sorbets · 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 70 g Zucker
- 6 Blätter frische Minze
- 500 g TK-Himbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 80 g kaltes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Minze in den trockenen Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
2. Himbeeren, Zitronensaft und Wasser zugeben und **30 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. **20 Sek./Stufe 6** cremig rühren und sofort servieren.

> **Tipp:** Wer die Kerne nicht mag, püriert frische Himbeeren mit Zucker, streicht sie durch ein Sieb und friert das Mark in Eiswürfelformen ein.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/