



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 |
| Vanillinzucker | 20 g |
| Bio Limetten | 0.5 St. |
| Waffeln | 2 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, 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 |