



**5 MINUTEN  
ERDBEER  
SORBET**



# 5 MINUTEN ERDBEER SORBET

( o h n e E i s m a s c h i n e )



Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

## ZUTATEN

- 300 g Gefrorene Erdbeeren
- 60 g Zucker
- 40 ml Wasser
- 1-2 TL Bio Zitronenschale
- 10 ml Bio Zitronensaft

Man braucht:

Mixer oder Küchenmaschine



PORTIONEN

3 Personen



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG51

- SCHRITT 1** In einem kleinen Topf den Zucker mit Wasser, Zitronenschale und –Saft auflösen.
- SCHRITT 2** Ungefähr 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen und dann den Herd abstellen.
- SCHRITT 3** Die gefrorenen Erdbeeren im Mixer zerkleinern.
- SCHRITT 4** Den Zuckersirup langsam dazu gießen während der Mixer läuft, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Normalerweise hat man jetzt Sorbet-Konsistenz – falls nicht, einfach für einige Minuten ins Gefrierfach stellen und dann servieren.