

# Prickelndes Erdbeersorbet

Dessert » Eis-Becher » Sorbet

## Zutaten (6-8 Gläser)

- » 4 Zitrone(n)
- » 300g Zucker
- » 200g Erdbeeren
- » 1 Eiweiß
- » 750ml Sekt

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Zwei Zitronen gründlich waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. 500ml Wasser, Zucker, Zitronenschale und Erdbeeren unter Rühren kurz aufkochen. Die Erdbeeren im Sud pürieren und auskühlen lassen.

2. Alle Zitronen auspressen. Eiweiß steif schlagen. Erdbeerpüree mit Zitronensaft und Eischnee vorsichtig verrühren. Ca. 1 Stunde gefrieren. Gut durchrühren, nochmals 30min gefrieren und erneut durchrühren.

3. Sorbet mit einem kleinen Eisportionierer zu Kugeln formen. Jeweils 1-2 Kugeln Erdbeersorbet in vorgekühlte Gläser verteilen und mit Sekt auffüllen. Sofort servieren.

Nährwerte: 240kcal/E1g/F0g/KH42g pro Portion

angelegt am: 06.05.2005

Rezept-Nr: 1912

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke