# Johannisbeer-Sorbet

**Dessert » Eis-Becher » Sorbet**

## Zutaten (4 Portionen)

» 500g schwarze Johannisbeeren
» 125g Zucker
» 2 EL Zitronensaft
» 1 Eiweiß
» Minze

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
bis 5€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Schwarze Johannisbeeren mit 2EL Wasser in einem Topf weich dünsten. Durch ein Sieb streichen. Es sollten 300ml Johannisbeerpüree übrig bleiben.

2. Zucker mit 150ml Wasser in einem Topf langsam unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker löst. Aufkochen und 5min leise köcheln lassen. Abkühlen lassen.

3. Zuckersirup und Zitronensaft zum Johannisbeerpüree geben. Die Masse in ein stabiles, tiefkühlgeeignetes Gefäß füllen und zugedeckt ins Gefrierfach stellen bis sie halb fest ist.

4. Unter das halb gefrorene Sorbet das leicht verschlagene Eiweiß heben. Im Gefrierfach fest werden lassen. 10min vor dem Servieren im Kühlschrank etwas antauen. Auf eisgekühlten Tellern mit Minze garniert servieren.

angelegt am: 03.04.2006 Rezept-Nr: 2001

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