

Himbeersorbet



ZUTATEN

100 g Zucker oder 80 g Honig,
100 ml Wasser,
500 g frische oder TK-Himbeeren,
2 EL Zitronensaft

1

Zucker oder Honig mit Wasser aufkochen, 5 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

2

Himbeeren mit Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb passieren.
Zuckersirup unter das Püree rühren.

3

Mindestens 4 Stunden gefrieren lassen, jede volle Stunde
mit einer Gabel umrühren. Bon Appetit!

