

Erdbeersorbet – fruchtig frisches Eis ohne Milch

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Erdbeeren
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker (oder Erythrit)
- 1 EL Zitronensaft



Zubereitung:

1. Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, kurz aufkochen und rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Danach abkühlen lassen.
2. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, mit Zitronensaft und dem abgekühlten Zuckersirup pürieren.
3. Erdbeersorbet nach einer der drei Methoden gefrieren:

1. Mit Eismaschine: Die Masse in die Eismaschine geben und etwa 30 Minuten cremig gefrieren lassen. Tipp: Funktioniert besonders gut mit der Springlane Eismaschine.

2. Mit Ninja Creami Die Masse in den Creami-Behälter füllen und 24 Stunden einfrieren. Danach mit der „Sorbet“-Funktion cremig mixen. Falls nötig: „Respin“ verwenden.

3. Ohne Eismaschine: Die Masse in eine flache Dose geben und ins Gefrierfach stellen. Alle 30 bis 45 Minuten gründlich umrühren - insgesamt 3 bis 4 Mal, bis eine weiche Konsistenz erreicht ist.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

