Erdbeersorbet mit Joghurt

Das Erdbeersorbet mit Joghurt ist ein leichtes und erfrischendes Dessert-Rezept. Ideal für warme Frühlings oder Sommertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Für das Sorbet

300 g	Erdbeeren (geputzt)
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Frischen Zitronensaft

Für den Joghurt

500 g	Naturjoghurt
Nach Belieben	Frischen Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
3 TL	Zucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für das **Erdbeersorbet mit Joghurt** die Erdbeeren (gewaschen, geputzt und halbiert), mit beliebig Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und einige Minuten weichkochen.

2. Nun die Erdbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Die Masse anschließend in einen Gefrierbehälter geben, abkühlen lassen und dann im Gefrierfach halb gefrieren lassen (ca. 3-4 Stunden).

4. Dann die Gläser vorbereiten. Dazu ein paar Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und an die innere Glaswand kleben.

5. Jetzt den Joghurt, den Vanillezucker, den Zucker und nach Belieben Zitronensaft in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

6. Letztendlich das Sorbet und den Joghurt beliebig in Gläser schichten und sofort servieren.

Tipp

Das Erdbeersorbet mit Joghurt sieht besonders hübsch aus, wenn man es mit einer halben Erdbeere am Glasrand dekoriert.