

# Himbeer-Sorbet

Erfrischendes Himbeer-Sorbet mit Prosecco, hier mit ganzen Früchten dekoriert. Ein tolles Rezept für alle Himbeer-Fans.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,3 h

**Gesamtzeit:** 3,0 h



## Zutaten

120 ml	Himbeersaft
125 ml	Wasser
120 ml	Prosecco
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
2 EL	Läuterzucker (im Verhältnis 1:1)

## Zubereitung

1. Für das **Himbeer-Sorbet** zunächst Himbeersaft bzw. Fruchtpüree in einen Topf geben, mit dem Wasser verrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Läuterzucker herstellen: Zucker und Wasser zu gleichen Anteilen in einen Topf geben und rührend aufkochen lassen.
3. Nachdem die Himbeermasse abgekühlt ist, Zitronensaft und Prosecco unterrühren. Läuterzucker nach Belieben einrühren. Die Masse in die Eismaschine füllen und so lange frosten lassen, bis das Sorbet cremig, aber nicht hart ist. Wer keine Eismaschine besitzt, füllt das Sorbet in eine flache Schüssel und stellt es in das Frostfach.
4. Alle 20 Minuten muss das Sorbet dann durchgerührt werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Tipp

Das Himbeer-Sorbet mit frischen Himbeeren servieren.