heute gibt es...

Erdbeer-Minz-Sorbet

Zutaten: (für 4 Portionen)

- 150g Wasser
- 100g Zucker
- 300g Erdbeeren
- 10 mittelgroße Minzblätter

Zubereitung:

1. Wasser und Zucker in einem Topf füllen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Für etwa weitere 8-10 Minuten köcheln, anschließend vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen, gemeinsam mit den gewaschenen Minzblättern in eine Schüssel geben und mit einem (Stab-)Mixer fein pürieren.
3. Die Masse nun in einen relativ flachen Behälter füllen, den abgekühlten Zuckersirup hinzugießen und gut durchmischen.
4. ***Mit Eismaschine:***
   Die Erdbeermischung in den entsprechenden Behälter der Eismaschine füllen und bis zur gewünschten Konsistenz (etwa 30 Minuten) rühren lassen.***Ohne Eismaschine:***
   Behälter in den Gefrierschrank stellen. Alle 30 Minuten den Behälter kurz raus nehmen und die Masse gut mit einem Löffel oder einer Gabel durchrühren, sodass die Eiskristalle zerstört werden. Danach wieder ins Tiefkühlfach stellen und den Vorgang weitere 7 Mal wiederholen (also insgesamt 8 Mal rühren). Nach den 4 Stunden sollte das Sorbet die perfekte Konsistenz haben und kann entweder gleich serviert oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden.

Tipps:

- Falls du kein großer Minzfan bist, kannst du die Minze einfach weglassen und du erhältst ein leckeres Erdbeersorbet.
- Das Sorbet hält sich bis zu einem Monat im Gefrierfach. Dieses sollte in einem dicht geschlossenen Behälter dort aufbewahrt werden.
- Nimm das Sorbet etwa 5-10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank. Da dort die Temperatur etwas niedriger als nötig ist, ist es meistens etwas fest und braucht kurz die Zeit bei Zimmertemperatur, damit es wieder die perfekte Konsistenz erhält.