



Earl Grey-Zitronen Sorbet mit roten Pfefferbeeren KETO| Perfecto-X ohne Zuckerzusatz

Ein außergewöhnliches Earl-Grey-Zitronen Sorbet Rezept ohne Zuckerzusatz ist auch für KETO geeignet. In diesem Earl-Grey-Zitronen Sorbet Rezept verwende ich auch rote Pfefferbeeren. Das gibt diesem klasse Sorbet das gewisse etwas. Das Sorbet wird sensationell cremig und ist dabei nicht nur was für Tee Freunde. Das Sorbet erinnert an eine Art Eistee als Sorbet.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-------------------------------|---------|
| Brennwert in kcal | 73 |
| Fett | 0,04 g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,02 g |
| Kohlenhydrate | 19,0 g |
| - davon Zucker | 2,59 g |
| - davon mehrwertige Alkohole | 16,41 g |
| Ballaststoffe | 9,26 g |
| Eiweiß | 1,70 g |
| Salz | 0,17 g |

Zutaten für 1000 g:

610 g Earl-Grey Tee 130 g Xilit 175 g Perfecto-X 70 g Zitronensaft 15 g Perfecto-Bindemittel-X 7 g rote Pfefferbeeren 1 Prise Salz #Zutaten für Tee# T 700 g Wasser T 7 g Earl-Grey Tee

Zubereitung:

700 g kochendes Wasser mit 7g Earl-Grey Tee 10 min. ziehen lassen, danach Tee raus sieben und abkühlen.-- Alle trockenen Zutaten mischen (außer die roten Pfefferbeeren). -- 610 g Tee mit dem Zitronensaft mischen.-- Die trockenen Zutaten dazugeben (außer die roten Pfefferbeeren) und alles bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Die roten Pfefferbeeren

dazugeben und nochmal kurz mixen.-- Den Mix mindesten 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.