

Erdbeer-Rhabarber Sorbet



Leckeres und erfrischendes Erdbeer-Rhabarber Sorbet Rezept. Sorbets sind etwas phantastischen wenn sie gut gemacht sind. genau das haben wir hier. Ein leckeres Erdbeer-Rhabarber Sorbet Rezept das nicht nur im Sommer Spaß macht.

Zutaten für 1000 g:

240 g Erdbeeren frisch oder TK 235 g Rhabarber gekocht 160 g Wasser 40 g Zitronensaft 150 g Zucker 160 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Erdbeeren und Rhabarber mit dem Zitronensaft und Wasser mischen. -- Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. -- #Zubereitung Rhabarber# Rhabarber putzen, schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze Rhabarber ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist-- Dann Wasser abgießen und abtropfen lassen.