

## Erdbeer-Sorbet



Eines der besten Erdbeereis Rezepte die ich kenne. Das Erdbeereis Rezept ist sehr cremig. Das Rezept ist super einfach und schnell gemacht. Genau so sollte ein Erdbeereis bzw. Erdbeereis Rezept schmecken. Bisher habe ich nur Eis ?? in meinem Videos für euch gemacht... ich bin aber auch ein Fan von Sorbets (aber nur wenn sie richtig Cremig und von ihre Textur wirken als wäre Sahne drin).

Heute möchte ich genauso ein Sorbet mit euch machen... Es gehört zu meinen absoluten Lieblingsorbets und es ist sicher ein Klassiker unter den Sorbet.

Ich mach mit euch ein Erdbeer-Sorbet „super cremig wie mit Sahne“ das Ganze ist natürlich Vegan und ohne Alkohol, wie von euch gewünscht ☐

Ich wünsche euch viel Spaß beim Anschauen und nachmachen ☐

Wenn euch mein Video gefallen hat, würde ich mich sehr über ein Daumenhoch unter dem Video von dir freuen und meinen YouTube-Channel kannst du hier <http://goo.gl/rhG8Nz> abonnieren ☐

Liebe Grüße euer Eismann Andreas

### Zutaten für 1000 g:

500g Erdbeeren (frisch od. TK) 165g Wasser 135g Zucker 145g Sorbet-Perfecto  
40g Zitronensaft 15g Bindemittel-Perfecto Prise Salz

### Zubereitung:

Frische Erdbeeren waschen und grünen Strunk entfernen (Bei TK-Erdbeeren ist das nicht nötig). --

Alle trockenen Zutaten mischen. --

Die Erbeeren 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. --