

Frischfruchtiges Eierlikör Beeren Sorbet - Ohne Eismaschine

Zutaten

250 g Kristallzucker

225 ml Wasser

5 EL Zitronensaft

400 g Beeren

(Ich habe 150 g Erdbeeren, 200 g Himbeeren und 50 g Blaubeeren verwendet)

Nehmt eure Lieblingsbeeren in der angegebenen Menge. Ich habe zudem frische, gefrorene Früchte verwendet.

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Weitere Utensilien:

Einen Topf und einen Holzlöffel zum Verrühren

Einen Messbecher

Eine Waage

Einen Mixer oder Pürierstab

Eine Schale für das spätere Sorbet (Meine Maße 16 x 21 cm)

Ein Sieb

Einen Löffel zum Abschmecken :)

Zubereitung

1. Kristallzucker mit dem Wasser aufkochen und dabei gut verrühren. Der Zucker muss sich vollständig gelöst haben.

2. Die Zuckermischung vom Herd nehmen und die Beeren hinzugeben. So kühlen wir die Zuckermasse etwas runter. Verwendet ihr frische Beeren, die nicht gefroren wurden, dann lasst die Zuckermasse 5 bis 10 Minuten abkühlen, bis ihr alles zusammen in den Mixer gebt.

3. Alle Zutaten, die Zuckermischung, die Beeren, der Zitronensaft und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kommen zusammen in den Mixer und werden gemixt. Ich habe hierfür einen Standmixer verwendet, der meine Früchte zerkleinert und alles miteinander vermengt hat. An dieser Stelle könnt ihr gerne noch einmal abschmecken und ggf. nachsüßen.

4. Nun könnt ihr optional eure Masse durchsieben, um ein feines Püree zu bekommen. Ich habe das nicht gemacht. Anschließend füllt ihr eure Sorbetmasse in eine Schale um und lasst das Ganze mindestens 4-5 Stunden gefrieren. Am Besten über Nacht.

Bei meinem Sorbet haben 10 Personen je 2 Kugeln Sorbet essen können. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Eure Selina

Leser-Tipp

Für ein stückchenfreies Sorbet, siebt ihr eure Eismasse einmal durch. Für mein Rezept und die Zubereitung benötigt ihr keine Eismaschine.

[Link zum Rezept: Frischfruchtiges Eierlikör Beeren Sorbet - Ohne Eismaschine](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de