



## Erdbeersorbet

Rezept aus gefrorenen Erdbeeren, ist schnell gemacht, sehr erfrischend und braucht keine Glace Maschine!

500 g Erdbeeren aus dem Tiefkühler nehmen und mit Vorteil ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur antauen lassen. (Verarbeitung ist dann etwas einfacher). Beeren in ein hohes Plastikgefäss geben, ein Fruchtjoghurt (z.B. Waldbeeren, Zitrone oder nach Belieben), etwas Puderzucker und ca. 1,5 dl Halbrahm flüssig begeben.

Alles zusammen mit einem starken Stabmixer pürieren bis die Masse keine Stücke mehr enthält.

Sofort in Dessertschälchen abfüllen und servieren. Das Sorbet hat nun etwa die Konsistenz eines Soft Ices.

Diese Süßspeise schmeckt sehr fruchtig und ist auch bei Kindern äusserst beliebt. Bei uns ist dieses Rezept immer auch die Beilage von Omeletten und Fetzelschnitten. (Als Variante zu anderem Früchtekompott).