

# Fruchtiges Erdbeersorbet

Da Erdbeeren gerade in warmen Monaten Saison haben, sollte ein erfrischendes Erdbeersorbet auf keiner Sommerparty fehlen

Für sechs Portionen brauchst du:

550 g Erdbeeren

160 ml Wasser

160 g Zucker

1 Bio-Zitrone

So wird das Sorbet zubereitet:

1. Zitronenschale mit einem Messer flach abschneiden.
2. Wasser, Zitronenschale und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 5 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Zitronenschale herausnehmen und Sirup abkühlen lassen.
3. Erdbeeren mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein grobes Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.
4. Masse für 1-2 Stunden Minuten gefrieren lassen.

Quelle: <https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/erdbeersorbet/>