

Himbeer-Minz-Sorbet

Zutaten: (für 6 Personen)

250 g gefrorene Himbeeren

50 g Puderzucker

50 ml Wasser

1 EL Zitronensaft

2-3 Stangen frische Minze



Zubereitung:

Himbeeren leicht antauen lassen.

Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Sofort servieren (mit einem Minzblatt dekoriert) oder im Gefrierschrank kaltstellen.

Gutes Gelingen!