



Himbeer-Joghurt-Sorbet

Für 4 Personen

1 Glas (450 g)
Himbeerkonfitüre

1 Becher
Naturjoghurt

250 g Beeren
der Jahreszeit:
Himbeeren,
rote oder schwarze
Johannisbeeren,
Brombeeren

Eisgebäck

Konfitüreglas öffnen, den Deckel wieder lose aufschrauben und das Glas mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Die Beeren auslesen und geputzt auf einem Brett oder Teller eine Stunde ins Gefrierfach stellen.

In einem Mixer Joghurt, Konfitüre und Beeren (in dieser Reihenfolge) geben und fein mixen. Nochmals kurz ins Gefrierfach stellen.

Sorbet mit einem Löffel abstechen und in Gläsern anrichten. Nach Wunsch mit einem Schuss Sekt oder Champagner bzw. für Kinder mit einem Schuss Zitronensprudel servieren.

Mit langstieligen Löffeln und Eisgebäck servieren.

Tipp: Damit das Sorbet bei großer Hitze nicht direkt zerläuft, einfach die Gläser ca. 5 Minuten vor dem Anrichten ins Gefrierfach stellen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

