



Zutaten

- 500 g tiefgekühlte Himbeeren
- 100 ml Weißwein
- 150 g Zucker

Dessert

Himbeersorbet

Genießen Sie unser erfrischendes Himbeersorbet mit Weißwein und Zucker. Probieren Sie es aus und entdecken Sie mehr bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Mark einer Vanillestange, 1 Stück Sternanis, wenig Zimt
2. Weißwein und Zucker zusammen mit den Gewürzen aufkochen lassen. Gewürze entfernen, Himbeeren hinzugeben, pürieren und durch ein Sieb passieren. In einer Eismaschine gefrieren lassen.
3. Dieses Rezept funktioniert auch super mit anderen Früchten – je nach Fruchtart die Zuckermenge anpassen.