

Rezept der Woche:



Beerensorbet

Zutaten:

600g Beeren (Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, ... einzeln oder gemischt),
250g Sahne, 4 EL Puderzucker, 2 Pck. Vanillezucker, Saft einer Zitrone,
250g naturmilder Joghurt

Zubereitung:

Die Beeren waschen, gut abtropfen lassen und pürieren.
Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen. Das Fruchtpüree mit dem Saft einer Zitrone und dem Joghurt mischen und die Sahne unterheben.
In einer Kastenform 5 Stunden einfrieren.

Das Dessert ca.30 Minuten vor dem servieren herausnehmen und antauen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de