



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Erdbeer-Zitronen-Cider-Sorbet

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten:

- 500g Erdbeeren
- 1 ausgepresste Zitrone
- 4 EL Zucker
- 250 ml Cider
- Verschiedene Beeren, Minze

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, kleinschneiden und trockentupfen.
2. In ein hohes Gefäß geben und pürieren.
3. Durch ein Sieb streichen.
4. Den Zitronensaft dazugeben.
5. Danach in eine flache Schüssel geben und im Gefrierfach 2 Stunden anfrieren lassen.
6. Anschließend mit dem Zucker und dem Cider nochmal pürieren.
7. Erneut für 1-2 Stunden einfrieren. Immer wieder mit der Gabel durch die Fruchtmasse streiche, damit sie cremig bleibt.
8. Wenn es die gewünschte Konsistenz hat, das Sorbet in Gläser geben und mit Früchten und Minze servieren.

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L

