



Rezept Himbeersorbet:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Himbeeren	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbase, die Himbeeren und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-2 wie oben beschrieben

3. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
4. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
5. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de