



Quark-Sorbet mit Johannisbeeren

Zubereitung

Für die Johannisbeeren zunächst die Beeren waschen, verlesen und vom Strunk trennen. Zusammen mit dem Zucker und etwas Limettensaft (etwa so viel wie man bekommt, wenn man eine ½ - 1 cm dicke Scheibe von der Limette abschneidet) in einen kleinen Topf geben. Alles auf kleiner Flamme erhitzen. Die Masse 15 - 20 Minuten köcheln lassen, so dass der Zucker vollkommen schmilzt und die Masse etwas eindickt. Gelegentlich umrühren. Die Johannisbeeren in den Kühlschrank stellen.

Für das Sorbet zunächst Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen. In einer Schüssel Quark und Puderzucker mischen. Wenn das Zuckerwasser etwas erkaltet ist unter den Quark rühren. Die Sorbet-Masse in den Kühlschrank stellen.

Für das fertige Quark-Sorbet mit Johannisbeeren sowohl Johannisbeeren als auch Quarkmasse gut durchkühlen lassen - mindestens 4 Stunden, noch besser über Nacht. Dann die Quarkmasse mit der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Wenn das Sorbet fertig ist, schichtweise mit den Johannisbeeren in einen Gefrierbehälter geben und noch einige Stunden nach gefrieren lassen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Natalie Popoola.

Zutaten

4-6 Personen

250 g Quark (50 % Fett)

20 g Puderzucker

125 g Zucker

125 ml Wasser für die Johannisbeeren

250 g Johannisbeeren

90 g Zucker

Limettensaft