

## Yogurette-Erdbeersorbet

🕒 30 Minuten ✨ 20-30 Minuten 🍷 4-6 Portionen

### Zutaten

600 g Erdbeeren  
60 g Zucker  
100 ml Wasser  
2 EL Limettensaft  
8 Riegel Yogurette® (gekühlt)



### Zubereitung

- Erdbeeren waschen, vierteln und mit Zucker bestreuen. Durchrühren bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
- Erdbeeren mit Stabmixer pürieren.
- Wasser mit Limettensaft und Erdbeerpüree verrühren.
- Mischung in der Eismaschine\* nach Geräte-Anweisung ca. 20-30 Minuten gefrieren.
- In der Zwischenzeit die Yogurette®-Riegel grob hacken.
- 10 Minuten vor Ende der Gefrierzeit die Yogurette®-Stückchen bei laufender Maschine zur Eismasse geben.
- Das Eis kann jetzt direkt genossen werden.

Optional: Yogurette®-Erdbeersorbet in Eis-am-Stiel-Formen füllen und für eine weitere Stunde ins Gefrierfach stellen. Eis aus den Formen herauslösen und servieren.

\*Wer keine Eismaschine hat, kann die Mischung in eine Gefrierschale mit Deckel füllen und in das Gefrierfach stellen. Währenddessen sollte die Masse ca. alle 30 Minuten gut durchgerührt werden. Es kann 2-3 Stunden dauern bis das Eis fest ist.