

## Erdbeersorbet (ohne Eismaschine)

### Zutaten (für 4 Personen)

- 0,6 dl Wasser
- 60 g Kristallzucker
- 200 g Erdbeeren (oder Obst der Saison)
- Zitronensaft
- zerstoßenes Eis
- Salz

### Zubereitung

- Zucker und Wasser in einem Topf zum Sirup mischen, anschliessend zum Kochen bringen, kochend in einen Behälter giessen und in zerstoßenem Eis kühlen.
- Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft im Mixer zerkleinern.
- Das Erdbeermus unter den abgekühlten Sirup mischen.
- Eis in eine grosse Schüssel schütten und mit Salz bestreuen.
- Die Erdbeer-Sirup-Masse in einen Beutel füllen, luftdicht verschliessen und in die Schüssel mit dem Eis-Salz-Gemisch legen bis die Sorbet-Masse hart wird. Von Zeit zu Zeit durchkneten.
- Kalt mit frischen Früchten servieren.

Guten Appetit!