

Weißes Ribiselsorbet mit Bergminze



(c) Margit Gietler/nmg-design


ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

450 g weiße Ribisel
0,2 l Wasser
200 g Zucker
0,2 l Prosecco

ZUBEREITUNG DES RIBISELSORBET

Das Wasser aufkochen und den Zucker darin auflösen, über die Ribisel leeren und das ganze im Bechermixer gut mixen. Danach durch ein Sieb passieren und den Prosecco begeben, in der Eismaschine frosten.

Anstelle von weißen Ribisel können natürlich auch rote oder schwarze Ribisel verwendet werden.



Wir wünschen
guten Appetit!

