

Rezept: Blaubeer Sorbet mit Weißem Tee

Zutaten für 1 Portion:

ca. 350 ml kochendes Wasser
ca. 2 TL weißen Tee
1 EL Honig
1 Eiweiß
Limettensaft
125 g Blaubeeren – frisch oder tiefgekühlt
2 EL Puderzucker



Zubereitung:

1. Löst den Honig im kochenden Wasser unter Rühren auf. Lasst den Tee danach etwa fünf Minuten in dem heißen (nicht mehr kochenden) Wasser ziehen. Den Tee abkühlen lassen und anschließend ins Eisfach stellen.
2. Währenddessen das Eiweiß schaumig schlagen. Die Beeren zusammen mit dem Puderzucker und dem Limettensaft pürieren.
3. Nach 30 Minuten den Tee aus dem Gefrierfach holen und mit dem Schneebesen einmal durchrühren. Zuerst den Eischnee, dann das Fruchtpüree unterheben.
4. Die gesamte Masse erneut in das Eisfach stellen und mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen. Dabei das Blaubeer Sorbet immer mal wieder mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, damit dieses schön cremig wird.
5. Servieren, mit Blaubeeren oder anderen Früchten verzieren und genießen!