

# Himbeer-Sorbet

**Portionen = 4**

**Zubereitungszeit: 20 / 0 = 20 Min.**

**Zutaten:**

- 150 g Sahnejoghurt
- 3 EL flüssiger Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 400 g tiefgekühlte Himbeeren
- 4 EL Cassis-Likör
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 EL Puderzucker

Frische Schlagsahne und Joghurt mit Honig und Zitronensaft verrühren. Die Himbeeren mit Cassis-Likör, Vanillezucker und Puderzucker mischen und 10 Minuten leicht antauen lassen. Dann mit einem Pürierstab fein pürieren. Joghurt mit einem Löffel unter das Himbeerpuree heben. Die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde in den Gefrierschrank stellen. Das Halbgefrorene mit frischer Schlagsahne verzieren und sofort servieren.

**Übrigens: Mit Erdbeeren oder Kirschen und dem entsprechenden Likör ist es genauso lecker. Ohne Likör fehlt jedoch der runde Geschmack!**

---