

## *Beerensorbet*



### Zutaten:

- 600g Beeren (Heidelbeeren)
- einzeln oder gemischt)
- 250g Sahne
- 4 EL Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- Saft einer Zitrone
- 250g naturmilder Joghurt

### Zubereitung:

Die Beeren waschen und abtropfen lassen und pürieren.

Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen. Das Fruchtpüree mit dem Saft einer

Zitrone und dem Joghurt mischen und dann die Sahne unterheben.

In einer Kastenform 5 Stunden einfrieren.

Das Dessert ca.30 Minuten vor

dem Servieren herausnehmen und antauen lassen.

Guten Appetit!

