



Zutaten:

500 g Brombeeren
4 TL Hibiskustee, lose
75 ml Limettensaft
300 ml Wasser
180 g Zucker



La Rochère Dessertschale Périgord, 6er-Set



Rösle Passetout mit Gegengriff



KitchenAid ARTISAN Power Plus Blender in
liebesapfel rot



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN
175PS in liebesapfelrot mit
Speiseeismaschine

1

Den losen Hibiskustee in eine Schüssel eben und mit 300 ml kochendem Wasser übergießen. Den Tee ca. 10 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb geben.

2

In einem Kochtopf Hibiskustee und Zucker bei niedriger Temperatur erhitzen, sodass der Zucker sich auflöst. Den Tee anschließend vollständig abkühlen lassen.

3

In einem Mixer die Brombeeren zusammen mit dem Limettensaft pürieren. Ebenfalls sieben und zur Hibiskussirup geben.

4

Die Sorbetmasse in einem luftdichten Behälter über Nacht kühlen.

5

Mit der KitchenAid Eismaschine kann die Eismischung 20 Minuten in der Gefrierschüssel verrührt werden.

6

Die Eiscreme in einem Behälter mindestens 4 Stunden im Tiefkühlschrank kühlen.

Wenn Sie die Eisschüssel von KitchenAid verwenden: Reinigen Sie die Eisschüssel sofort nach der Verwendung um eine Verfärbung durch die Brombeeren zu vermeiden.