



## **Himbeer- Rosmarin Sorbet**

### **Zutaten für ca. 15 Kugeln Sorbet:**

602g pürierte Himbeeren  
160g Saccharose  
30g Dextrose  
20g Inulin  
2g natürliches Bindemittel  
186ml Wasser  
5g Rosmarinnadeln

### **Zubereitung:**

Wasser und Rosmarinnadeln mixen und etwas ruhen lassen. Nach dem Ruhen durch ein Sieb geben, damit der Rosmarin aus dem Wasser entfernt wird. Danach die Dextrose, die Saccharose, das Inulin und das Bindemittel in das Wasser geben und vermengen. Zum Schluss wird das entkernte Himbeerpüree untergehoben und in eine Eismaschine gegeben.

**Zubereitungszeit: Ca. 1,5 Stunden**