



**Ölmühle Sailer**  
Aus Freude am Öl

[www.oelmuehle-sailer.at](http://www.oelmuehle-sailer.at)

---

## FRUCHTIGES BEERENSORBET

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Beeren (gemischt)

Schale von ½ Zitrone

150 g Zucker

150 ml Wasser

2 TL Kirschkernöl (Ölmühle Sailer)

Bitte kalkulieren Sie für die Zubereitung einige Stunden Kühlzeit mit ein.

Wasser mit Zucker und Zitronenschale zum Kochen bringen und etwa 5 Min. ohne Deckel zu einem Sirup einkochen lassen. Den Sirup abkühlen lassen und die Zitronenschale entfernen.

Beeren von den Stielen zupfen und mit der Hälfte des Sirups mit einem Pürierstab pürieren. Wer keine Schalenreste und Kerne in seinem Sorbet haben möchte, streicht die Masse durch ein Sieb. Dann den restlichen Sirup unterrühren.

Tipp: Anstelle von Beeren können auch andere Früchte verwendet werden. Wer keine Zeit hat das Sorbet lange zu kühlen, püriert einfach halbgefrorene Früchte mit dem Sirup.

Die Masse in eine gefrierfeste Schüssel (z. B. Kunststoff) geben und 1 Stunde gefrieren lassen, dann umrühren und die Masse noch weitere 2 Stunde gefrieren lassen. Mehrmals umrühren, sodass eine cremige Masse entsteht.

Vor dem Servieren mit dem Kirschkernöl beträufeln und mit Beeren garniert genießen.