Mango-Sorbet

Eis & Sorbets · 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 10 Min. + 4 Std. Gefrierzeit

Rezept online

ZUTATEN

- 60 g Zucker
- 500 g reifes Mangofruchtfleisch, in 2-cm-Würfeln, gefroren (oder TK-Mango)
- Saft von 1 Limette
- 60 g kaltes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Zucker in den trockenen Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
2. Gefrorene Mango, Limettensaft und Wasser zugeben und **30 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. **20 Sek./Stufe 6** cremig rühren, dabei mit dem Spatel durch die Deckelöffnung nachhelfen. Sofort servieren.

> **Tipp:** Reife Mangos lohnen sich: Würfeln, flach in einer Dose einfrieren und bei Bedarf Sorbet machen. Mit etwas Chili oder Minze bekommt das Sorbet eine besondere Note.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/