

SORBET

Zutaten

600g beliebiges Obst

**1-2 Bio-Bananen (oder
alternatives Süßungsmittel)**

1-2 EL Bio-Zitronensaft

Zubereitung

- 1) Zuerst Obst von Kernen, Blättern und Strüngen befreien und waschen.
- 2) Das Obst anschließend mit Zitronensaft und Süßungsmittel pürieren und mithilfe eines Siebs gegebenenfalls kleine Körnchen heraus filtern. Im Falle von Erdbeeren können die Samen aufbewahrt und getrocknet werden, um anschließend damit Erdbeerpflanzen zu säen.
- 3) Die Masse in eine Stieleis- oder Eiswürfelform hinein füllen.
- 4) Das Sorbet 8 Stunden lang in der Gefriertruhe verwahren. Anschließend die fruchtige Erfrischung genießen!

