



RASPBERRY-THYME

Für 8 Gläser (à ca. 150 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 200 g Zucker
- 2 Bio-Limetten
- 500 g Himbeeren
- 4-5 Stiele Zitronenthymian
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Flasche (0,75 l) Jules Mumm Medium Dry

- 1 250 ml Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Limetten halbieren und auspressen.
- 2 Himbeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Himbeeren in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Himbeerpüree durch ein Sieb streichen. Thymian waschen und

trocken schütteln. Blättchen abzupfen und, bis auf einige zum Verzieren, fein hacken. Eiweiß steif schlagen.

- 3 Zuckersirup, Limettenschale und -saft, Himbeerpüree und 100 ml Sekt in einer Schüssel verrühren. Masse in eine Eismaschine geben und mindestens 2 Stunden einfrieren. Aus dem Sorbet Kugeln abstechen. Sorbetkugeln in Gläser geben. Übrigen Sekt angießen. Mit übrigen Thymianblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Wartezeit: ca. 2 Stunden

Pro Glas ca. 880 kJ, 210 kcal. E 2 g, F 0 g, KH 33 g