

# Mango Sorbet selber machen ( ohne Eismaschine 😊)

## Zutaten

### 4 Portionen

- 1 - 2 Mangos (400 g Fruchtfleisch davon)
- ½ Zitrone
- 80 g Zucker
- 80 ml Wasser

1. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern entfernen. **400 g** Fruchtfleisch abwiegen, in grobe Stücke schneiden und in einen hohen Rührbecher geben. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit den Fruchtwürfeln mischen.
2. Den Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und zu einem Sirup aufkochen. Den Zuckersirup zu den Mangos hinzugeben und alles zu einer feinen Masse pürieren. Die pürierte Masse in eine Edelstahlschüssel füllen und in die Tiefkühltruhe stellen. Das Sorbet für **ca. 4 Stunden** erkalten lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Anschließend die Masse – falls vorhanden – in eine Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen. Ohne Eismaschine die Masse im Gefrierfach lassen und diese über einen Zeitraum von **ca. 4 Stunden** halbstündlich mit einem Löffel oder einer Gabel umrühren, sodass größere Eiskristalle zerstört werden. Das Sorbet dann **über Nacht** gefrieren lassen. Das Sorbet hält sich tiefgekühlt mehrere Wochen.

Dieses Rezept ist von der Webseite :

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/mango-sorbet-das-cremigste-rezept>

