



## Erdbeer-Milchshake mit Zitronensorbet

**Zubereitungszeit:** 5 Minuten + 20 Minuten Kühlzeit

**Niveau:** einfach

### Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Erdbeeren
- 300 ml Weihenstephan haltbare Milch 3,5% Fett
- 200 g Zitronensorbet
- 2 EL Orangenmarmelade

### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und entkelchen, vier schöne Beeren beiseite legen. Den Rest 20 Minuten ins Gefrierfach legen, Weihenstephan haltbare Milch kalt stellen. Die angefrorenen Beeren mit Milch, Zitronensorbet und Orangenmarmelade in einen Mixer geben und pürieren oder in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab zerkleinern.

2. Den Shake in vier Gläser geben. Erdbeeren fast bis zur Mitte hin einschneiden und an die Glasränder stecken und sofort servieren.