

Zitronensorbet

Zubereitungszeit: 15 min

Portionen: für 4 Personen

Zutaten:

Sorbet

750 ml Wasser

350 g Zucker

450 ml Zitronensaft

1 Stück unbehandelte Zitronenschale

frische Minze

Zubereitung:

1. Wasser, Zucker und Zitronenschale im Mixtopf bei 100°C für ca. 10 Minuten auf Stufe 1 kochen lassen.
2. Zuckerwasser in einer Schüssel abkühlen lassen.
3. Zitronenschale entfernen und den frisch gepressten Zitronensaft dazugeben.
4. Die Zitronenmischung in eine niedrige breite Schale einfüllen und anschließend für ca. 12 Stunden in das Gefrierfach legen.
5. Gefrorenen Eisblock in Stücke schneiden und im Mixtopf für ca. 1 Minute auf Stufe 9 zerkleinern.
6. Mixtopfinhalt mit dem Spatel runterschieben und nochmal für 1 Minute auf Stufe 4 mixen.
7. Anschließend das Sorbet servieren.