

ZITRONENSORBET

ZUTATEN

- 200 ml Wasser
- 200 g Kristallzucker
- 2 Eiklar
- 1 Prise Salz
- Zeste von 2 Zitronen
- 200 ml Zitronensaft (4-5 Zitronen)

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen. Einige Minuten köcheln lassen, bis eine Sirup-ähnliche Konsistenz entsteht. Abkühlen lassen.

Eiklar mit Salz steif schlagen.

Alle Zutaten miteinander verrühren. In einem Metallgefäß für 3 bis 4 Stunden einfrieren. Alle 30 min mit dem Schneebesen verrühren, bis das Sorbet fertig ist. Sofort servieren.

TIPPS FÜR SORBET

Sorbet bildet bei langfristigem Einfrieren Eiskristalle. Das selbstgemachte Sorbet einfach mit einem Stabmixer, Blender oder in der Küchenmaschine wieder cremig mixen.

Anstelle von Zitronensaft können auch andere Säfte, Fruchtpürees verwendet werden.

Sorbets können auch mit Gewürzen oder Kräutern verfeinert werden, z.B. Zitronen Lavendel, Erdbeeren, Chili, etc.

SGROPPINO FÜR 2

- 100 g Zitronensorbet
- 5 cl Wodka
- 3 cl Prosecco
- 2 EL Schlagobers

Zitronensorbet etwas antauen lassen und mit Schlagobers und einem Handmixer cremig rühren. Wodka, Zitronenzeste und Prosecco mit einem Schneebesen unterheben.

Vorgekühlte Gläser mit Sgroppino befüllen und sofort servieren.

Die Rezepte stammen von Julian Kutos.