Zitronensorbet

Eis & Sorbets · 4–6 Portionen · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 15 Min. + 5 Std. Gefrierzeit

Rezept online

ZUTATEN

- 2 Bio-Zitronen
- 150 g Zucker
- 300 g Wasser
- zusätzlich Saft von 2 Zitronen

ZUBEREITUNG

1. Die gelbe Schale einer Zitrone dünn abschälen. Mit dem Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** fein mahlen.
2. Wasser zugeben und **5 Min./100°C/Stufe 2** zu Sirup kochen. Abkühlen lassen.
3. Alle Zitronen auspressen (ca. 150 g Saft) und den Saft unter den Sirup rühren. Die Mischung in Eiswürfelformen füllen und mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.
4. Die Zitronenwürfel in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und **15 Sek./Stufe 5** cremig rühren. Sofort servieren.

> **Tipp:** Ein Klassiker zwischen zwei Gängen. Für Erwachsene mit einem Schuss Prosecco oder Wodka als Sgroppino servieren.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/