

Zitronen Sorbet

20–30 Min

Zubereitung

1. Wasser, Zucker, Zitronenzucker und Kotányi Zitronenschale in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen.
2. Den abgekühlten Sirup abseihen und anschließend den frisch gepressten Zitronensaft unterrühren. Die Mischung in Eiswürfelformen füllen und über Nacht einfrieren. Sollte das Sorbet in ausgehöhlten Zitronenhälften serviert werden, diese ebenfalls einfrieren.
3. Nachdem die Würfel vollständig gefroren sind, diese in einen Hochleistungsmixer geben und mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
4. In gekühlten Zitronenhälften, Gläsern oder Schalen servieren und nach Belieben mit zusätzlicher geriebener Zitronenschale garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 ml	Wasser
150 g	Zucker
50 g	Zitronenzucker
1 TL	Zitronenschalen geschnitten
250 ml	Frisch gepresster Zitronensaft (von 4–5 Zitronen)