

Rezept

# Aperol Sprizz mit Zitronengranité

Ein Rezept von Aperol Sprizz mit Zitronengranité, am 22.09.2023

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>120 g</b> Zucker                                | <b>1</b> Bio-Zitrone                            |
| <b>750 ml</b> halbtrockener Weißwein               | <b>8 cl</b> Aperol (ital. Bitter-Kräuter-Likör) |
| <b>4</b> dünne Zitronenscheiben für die Dekoration | flache Form (etwa 18 x 30 cm)                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 650 g Granité (4 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Die Form ins Tiefkühlgerät stellen. Den Zucker mit 200 ml Wasser in einem Topf (20 cm Ø) aufkochen. Bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.
2. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Zuckersirup mit 350 ml Weißwein, Zitronenschale und -saft verrühren. Den restlichen Weißwein kühl stellen.
3. Die Mischung in die gefrostete Form gießen und ins Tiefkühlgerät stellen. Nach etwa 2 Std. mit einer Gabel oder einem Schneebesen durchrühren. Diesen Vorgang noch drei- bis viermal alle 30 Min. wiederholen. Sobald das Granité fester wird, nur noch mit der Gabel auflockern. Das fertige Granité mindestens 8 Std. oder über Nacht im Tiefkühlgerät durchfrieren lassen.
4. Zum Servieren das Zitronengranité mit einem Löffel etwas lösen und sofort in gefrostete Weißweingläsern verteilen. Mit je 2 cl Aperol und dem restlichen Weißwein aufgießen. Mit je 1 Zitronenscheibe dekorieren und mit einem langen Löffel servieren.