

Rezept

Caipirinha-Sorbet

Ein Rezept von Caipirinha-Sorbet, am 18.12.2025

Zutaten

- 4** Bio-Limetten **80 g** Rohrzucker
3 EL Zuckerrohrschnaps (Cachaça)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 113 kcal

Zubereitung

1. Die Bio-Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Schale fein abreiben. Limetten halbieren und den Saft auspressen.
2. Rohrzucker mit 100 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen und 2 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abgeriebene Limettenschale unterrühren.
3. Vom Limettensaft 125 ml abmessen und mit dem Zuckersirup und dem Zuckerrohrschnaps verrühren. Sorbetmasse 20 Min. in den Kühlschrank stellen. Anschließend in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sorbet sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.