

Rezept

# Caipirinha-Sorbet

Ein Rezept von Caipirinha-Sorbet, am 26.04.2024

## Zutaten

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

## 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.