

Rezept

Clementinen-Sorbet

Ein Rezept von Clementinen-Sorbet, am 08.12.2025

Zutaten

50 g Zucker

6 Clementinen (ersatzweise Blutorangen, Grapefruits, Mandarinen, Orangen)

3 EL Campari (Bitterlikör)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal, 1 g F, 1 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Zuckersirup ca. 15 Min. abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Clementinen auspressen und 210 ml Saft abmessen. Clementinensaft und Likör in den Zuckersirup rühren.

3. Die Saftmischung in eine flache Schale füllen und im Tiefkühlfach ca. 4 Std. gefrieren lassen. Dabei einmal pro Stunde mit einer Gabel durchrühren und das Eis auflockern, sodass eine feine Kristallstruktur entsteht. Das Sorbet in vier Wein- oder Martinigläsern servieren.