

Rezept

Clementinen-Sorbet

Ein Rezept von Clementinen-Sorbet, am 26.04.2024

Zutaten

50 g Zucker

3 EL Campari (Bitterlikör)

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

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.