Rezept

Erfrischendes Sorbet aus Blutorangen

Ein Rezept von Erfrischendes Sorbet aus Blutorangen, am 11.11.2026

Zutaten

4	Blutorangen (ca. 300 ml Saft)
150 g	Zucker
1	Bio-Limette
1 EL	Orangenlikör (z. B. Cointreau; nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen auspressen. Die Limette waschen, abtrocknen und 1 TL Schale abreiben.

2. 200 ml Wasser mit Zucker und Limettenschale in einem Topf unter Rühren aufkochen und 5 Min. leicht sirupartig einkochen. Sirup etwas abkühlen lassen. Orangensaft und -likör unterrühren. Die Mischung durch ein Sieb gießen und im Kühlschrank 20 Min. abkühlen lassen.

3. Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Sorbet sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel geben und ins Tiefkühlfach stellen.