

## Rezept

# Grapefruit-Granita

Ein Rezept von Grapefruit-Granita, am 26.04.2024

## Zutaten

**150 g** brauner Zucker

**2** rosa Grapefruits

**1** Bio-Limette

**1 Prise** Nelkenpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Den Zucker mit 150 ml Wasser in einem Topf erhitzen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Zuckersirup abkühlen lassen.
2. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Saft der Grapefruits ebenfalls auspressen (es sollten 225 ml werden). Den Zitrusaft und die Limettenschale mit dem Zuckersirup mischen, mit Nelkenpulver würzen und in eine flache Schale füllen.
3. Die Schale ins Gefrierfach stellen und die Mischung in 4-5 Stunden fest werden lassen. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen, kurz stehen lassen.
4. Dann von der Granita mit einem Esslöffel kleine Flocken abschaben. Gleich in Gläser füllen und servieren.