

Rezept

Himbeer-Limetten-Granité

Ein Rezept von Himbeer-Limetten-Granité, am 18.04.2024

Zutaten

400 g Himbeeren (ersatzweise TK-Himbeeren) **½** Zitrone
5 EL Reissirup (ersatzweise Dattelsirup) **¼ TL** gemahlene Vanille

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**
Ca. 115 kcal, 1 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Frische Himbeeren verlesen, bei Bedarf kurz abbrausen und mit Küchenpapier behutsam trocken tupfen. TK-Himbeeren auftauen lassen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen.

2. Himbeeren, Reissirup, Zitronensaft und die gemahlene Vanille in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

3. Das Fruchtpüree in eine flache Form füllen und insgesamt 3 Std. tiefkühlen, dabei einmal pro Stunde mit einer Gabel sehr gut durchrühren. Dadurch entsteht die typische kristalline Sorbet-Konsistenz. Zum Servieren die gefrorene Masse mit einer Gabel abkratzen und als sogenannte Granité in Dessertschalen anrichten.