

## Rezept

# Limetten-Kokos-Sorbet

Ein Rezept von Limetten-Kokos-Sorbet, am 02.06.2023

## Zutaten

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>50 g</b> brauner Zucker      | <b>6</b> Limetten, davon 1 Bio                       |
| <b>1</b> Eiweiß                 | Muskatnuss, frisch gerieben                          |
| Salz                            | <b>1 Dose</b> Kokosdrink (330 ml), schwach gezuckert |
| <b>2 EL</b> Wodka nach Belieben |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen lassen. Unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Bio-Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Alle Limetten auspressen, 90 ml Saft abmessen. Das Eiweiß leicht schlagen, ¼ TL Muskat und 1 Prise Salz unterschlagen.
2. Zuckerwasser, Limettensaft und -schale, Eiweiß und Kokosdrink gut mischen. Nach Belieben den Wodka dazugeben. Die Masse in eine Metallschüssel geben und in das Gefriergerät stellen. Nach etwa 2 Std. die Masse vom Rand her durchrühren. Diesen Vorgang alle 30 Min. wiederholen, bis sich ein fein-kristalliges Sorbet gebildet hat.