

Rezept

Limetten-Zitronen-Granita

Ein Rezept von Limetten-Zitronen-Granita, am 23.04.2024

Zutaten

2 Zweige Rosmarin
2 große Zitronen

75 g Zucker
2 Limetten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 20 g KH

Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Rosmarinzweige, Zucker und 400 ml Wasser einen Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup ca. 20 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen Zitronen und Limetten auspressen. Den Rosmarin aus dem Sirup nehmen. Dann Zitronen- und Limettensaft zum Sirup gießen und alles gut verrühren.
3. Die Sirup-Saft-Mischung in eine flache Schale füllen und im Tiefkühlfach ca. 4 Std. gefrieren lassen. Dabei einmal pro Stunde mit einer Gabel durchrühren und die Eiskristalle zerstoßen, sodass eine grobe Kristallstruktur entsteht. Die Granita in vier Glasschälchen anrichten und servieren.