

Rezept

# Maracuja-Granité

Ein Rezept von Maracuja-Granité, am 23.04.2024

## Zutaten

**100 g** Zucker  
**3** Orangen

**12** Maracujas (Passionsfrüchte)  
**1** Limette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Eine flache Form im Tiefkühlfach vorkühlen. Den Zucker mit 300 ml Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. einkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Zuckersirup abkühlen lassen.
2. Die Maracujas quer halbieren und das Fruchtfleisch samt Kernen herauslöffeln. Zwei Drittel davon durch ein feines Sieb streichen, um nur einen Teil der Kerne zu entfernen (der Rest bleibt). Orangen und Limette auspressen. Den Saft mit dem Maracujafuchtfleisch und dem Zuckersirup verrühren. In die Form gießen und mindestens 1 Std. ins Tiefkühlfach stellen.
3. Nach 1 Std. zum ersten Mal, dann im Abstand von 30 Min. noch zweimal herausnehmen und mit einer Gabel kräftig durchrühren, sodass viele kleine Eiskristalle entstehen. In eine Servierschüssel umfüllen und zugedeckt weiter tiefkühlen.
4. Das Maracuja-Granité 30 Min. vor dem Servieren im Kühlschrank etwas antauen lassen. Mit einem Eisportionierer in kleine Gläser füllen und auf dem Büfett arrangieren.