

Rezept

Orangen-Aperol-Granita

Ein Rezept von Orangen-Aperol-Granita, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bio-Limette	1 Bio-Orange
2-3 Orangen	100 g brauner Zucker
125 ml Aperol oder Campari (ersatzweise Grapefruitsaft)	25 g grüne Pistazienkerne
	2 Stiele Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Bio-Limette und Bio-Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Von den übrigen Orangen so viel Saft auspressen, dass es insgesamt 400 ml Orangensaft ergibt.
2. Den Orangensaft mit Limetten- und Orangenschale und Zucker unter Rühren leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach dem Abkühlen den Limettensaft und 100 ml Aperol zugeben.
3. Die Mischung in eine Metallschüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 3-4 Std. in das Tiefkühlgerät stellen und fest werden lassen. Die Masse dabei nur gelegentlich umrühren, damit die entstehenden Eiskristalle nicht zu fein zerkleinert werden.
4. Die Pistazien fein hacken. Die Minze abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen. Die fertige Granita in gekühlte Gläser füllen, mit dem restlichen Aperol beträufeln. Mit Pistazien bestreuen und mit Minzeblättchen garnieren.