

Rezept

Orangen-Limetten-Granita

Ein Rezept von Orangen-Limetten-Granita, am 21.03.2023

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------|
| 5 Orangen (davon 1 mit unbehandelter Schale) | 1 unbehandelte Limette |
| 70 g Zucker | 1/2 TL Zimtpulver |
| 2 EL Orangenblütenwasser | Minzeblättchen |
| Zimtpulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Orange mit der unbehandelten Schale und die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft von allen Orangen und der Limette auspressen.
2. Den Orangen- und den Limettensaft mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In eine Schüssel füllen, mit dem Zimt, dem Orangenblütenwasser und der Zitruschale mischen und abkühlen lassen.
3. Die Schüssel ins Gefrierfach stellen und die Saftmischung in 3-4 Stunden fest werden lassen. Dabei ab und zu durchrühren, aber nicht so oft wie bei Sorbet und Cremeeis. Granita soll gar nicht ganz so fein werden.
4. Vor dem Servieren die Masse in grobe Stücke zerstoßen und in Dessertschälchen oder in Gläser füllen. Mit Minzeblättchen garnieren, mit Zimt bestäuben und servieren.