Rezept

Orangen-Safran-Sorbet

Ein Rezept von Orangen-Safran-Sorbet, am 25.04.2024

Zutaten

- **4** saftige Orangen
- **50 g** Zucker
- gestoßenes Eis zum Servieren (nach Belieben)
- ca. 1/2 TL Safranfäden
- **400 g** Zitronen-Sorbet (Fertigprodukt aus dem Tiefkühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und halbieren. Den Saft auspressen. 6 Orangenhälften mit einem Löffel ausschaben und ins Tiefkühlfach legen. Orangensaft, Safran und Zucker aufkochen und unter Rühren auf 150 ml einkochen lassen. Eingekochten Orangensaft im Kühlschrank abkühlen lassen.

2. Das Zitronen-Sorbet mit dem eingekochten, kalten Orangensaft verrühren, am besten mit einem Handrührgerät. Das Sorbet ca. 1 Std. tiefkühlen.

3. Dann je 1 Kugel Orangen-Safran-Sorbet in 1 gefrorene Orangenhälfte geben. Orangen-Safran-Sorbet nach Belieben auf zerstoßenem Eis servieren und mit einem getrockneten Orangenchip garnieren.