

Rezept

## Orangen-Safran-Sorbet

Ein Rezept von Orangen-Safran-Sorbet, am 22.09.2023

### Zutaten

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

### 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. Einkochten 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.