

Rezept

Orangensorbet

Ein Rezept von Orangensorbet, am 01.06.2023

Zutaten

4 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone
4 Stück Würfelzucker	200 g Zucker
4 EL Orangenblütenwasser (Apotheke)	2 EL ungesalzene Pistazienkerne
1 Prise Nelkenpulver	1 Prise Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. 2 Orangen und die Zitrone waschen und abtrocknen. Die Schale von diesen Früchten mit den Würfelzuckerstücken fein abreiben. Alle Zitrusfrüchte auspressen.
2. Den Zucker in 1/4 l lauwarmem Wasser auflösen. Orangen- und Zitronensaft mit dem Orangenblütenwasser dazugeben.
3. Alles in eine Metallschale füllen, ins Gefrierfach stellen und ca. 4 Std. gefrieren lassen, dabei jede halbe Stunde gut durchrühren.
4. Vor dem Servieren die Pistazienkerne fein reiben oder hacken und mit dem Nelken- und Zimtpulver mischen. Vom Sorbet Kugeln abstechen und in Schälchen geben. Mit der Pistazienmischung bestreut servieren.