

## Granita mit Espresso

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



Wasser mit Zucker und Vanilleschote aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Herd ausstellen. Espresso dazugeben und auskühlen lassen.

- 3 -

Espresso-Zuckerwasser-Mischung in die Eismaschine geben und so lange rühren lassen, bis eine körnige Konsistenz entstanden ist. Das dauert etwa 30–45 Minuten. Vor dem Servieren mit ein paar Kaffeebohnen dekorieren.

### Zutaten für 4 Portionen

250 ml Espresso  
250 ml Wasser  
100 g Zucker  
1 Vanilleschote  
Puderzucker (nach Belieben)  
Kaffeebohnen (zur Deko)

**Besonderes Zubehör**  
Eismaschine

Diese Sorbet-ähnliche Süßspeise kommt ursprünglich aus Sizilien, ist aber schon lange nicht mehr nur dort der Renner im Sommer. In ganz Italien wird Granita in unzähligen Geschmackssorten angeboten. Aber mit Espresso ist sie einfach eine der beliebtesten. Denn sie gibt Energie und löscht den Durst, lässt also keine Wünsche offen ... nur den vielleicht, sie am Strand in Italien zu genießen ...

- 1 -

Espresso zubereiten und kurz auskühlen lassen.

- 2 -