

Erfrischende Energie aus Sizilien: Granita mit Espresso

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

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

Diese Sorbet-ähnliche Süßspeise kommt ursprünglich aus Sizilien, ist aber schon lange nicht mehr nur dort der Renner im Sommer. In ganz Italien wird sie 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 -

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

dazugeben und auskühlen lassen.

- 3 -

Espresso-Zuckerwasser-Mischung ca. 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei alle 30 Minuten umrühren, sodass eine körnige Konsistenz entsteht. Vor dem Servieren mit ein paar Kaffeebohnen dekorieren.