

## Orangensorbet mit Campari

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

650 ml Orangensaft  
100 g Zucker  
60 ml Campari

**Besonderes Zubehör**  
Eismaschine

Ich weiß, es klingt kitschig, aber für mich gibt es auf dieser Welt nichts Schöneres als **Sonnenuntergänge**. Woooobei - ein Leben ohne Eis stelle ich mir auch schwierig vor. Was also tun? Na, den Sonnenuntergang in Form von **Orangensorbet** in die Eisschüssel holen - ist doch klar! Dazu **ein Schuss Campari** und das kühle Dessert erhält einen extra edlen Anstrich. Besonders gut schmeckt mir das Sorbet übrigens, wie könnte es anders sein, an einem lauen Sommerabend auf meinem Balkon ... die letzten Sonnenstrahlen verabschieden sich gerade vom Himmel.

- 1 -

Die Hälfte des Orangensafts in einem Topf leicht erwärmen und Zucker hineingeben. Rühren, bis der

Zucker sich aufgelöst hat und beiseitestellen.

- 2 -

Restlichen Orangensaft in eine Schüssel geben und Orangen-Zucker-Mischung sowie Campari dazugeben und verrühren.

- 3 -

Masse in eine Eismaschine geben und mindestens 60 Minuten gefrieren lassen. Gegebenenfalls noch 2-3 Stunden ins Gefrierfach stellen, um Kugeln formen zu können.