

Zitronensorbet selber machen - so geht's

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

4,5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

5 Zitronen
220 ml Wasser
240 g Zucker
2 Eiweiß

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Der kalorienarme Bruder von cremigem Milcheis ist erfrischendes Sorbet. Klassisches Sorbet – früher auch „Scherbet“ genannt – braucht oft gerade mal 2-3 Zutaten: Zucker, Flüssigkeit, Früchte oder andere Geschmacksgeber. Am Ende viel leichter und kalorienärmer als Eiscreme, bei der Sahne, Milch oder Creme fraîche für zarten Schmelz sorgen.

Besonders erfrischend für heiße Tage: **Zitronensorbet**. Hier zeige ich dir Schritt für Schritt, wie du es selber machen kannst. Schon mal vorab ein paar Tipps

- **Es geht auch ohne Eismaschine:** Ja es geht auch ohne. Zum Beispiel mit einem leistungsstarken Mixer: Einfach TK-Früchte mit Zucker und etwas Flüssigkeit einige

Minuten pürieren, bis das Sorbet cremig ist. So richtig 'handmade' funktioniert natürlich auch: Einfach die Sorbetmasse ins Eisfach stellen und alle 25-30 Minuten kräftig umrühren.

- **Sorbets als Zwischengang:** Wusstest du, dass Sorbets in einem mehrgängigen Menü häufig als Zwischengang serviert werden? Weniger süß, aber dafür erfrischend sauer sollen sie die Verdauung und den Appetit auf den nächsten Gang anregen.
- **Milch oder Eiweiß macht Sorbet cremiger:** Viele Rezepte setzen auf etwas Milch oder aufgeschlagenes Eiweiß in der Grundmasse. Was bei Milcheis klappt, macht auch Sorbet etwas cremiger. Keine Sorge, so reichhaltig wie Eiscreme wird es dadurch trotzdem nicht.
- **Gelatine gibt Sorbets zarten Schmelz:** Zucker, Alkohol und/oder 1-2 Blatt Gelatine helfen deinem Sorbet, die richtige Konsistenz zu gewinnen. Du möchtest schließlich feine Eiskristalle und kein Wassereis.
- **Hilfe, mein Sorbet wird nicht fest!** Alkohol und zu viel Zucker machen dein Sorbet zwar geschmeidig, aber lassen es auch schwerer gefrieren. Mit dem richtigen Mischungsverhältnis sollte das kein Problem sein – aber lass dein Sorbet im Zweifelsfall einfach noch ein wenig länger im Eisfach durchfrieren.

- 1 -

Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Zitronensorbet selber machen - so geht's



- 2 -

Zitronenschale abreiben. Zitronen halbieren und auspressen. Etwas Abrieb zum Garnieren beiseitestellen. Restlichen Zitronenabrieb und -saft mit Zuckerwasser verrühren.



- 3 -

Eiweiße zu festem Eischnee schlagen. Unter Zitronenmischung heben und in die Eismaschine füllen.



- 4 -

90 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Für vollständig gefrorene Sorbetmasse anschließend im Eisfach mindestens 3 Stunden kalt stellen.



- 5 -

Sorbet mit Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Zitronensorbet selber machen - so geht's

