

Kevin von Holt
Zitronensorbet

Freitag, 28. Juni 2024
Rezept für 6 Personen

Dauer: über 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Süßes & Kuchen, Grundrezept

Zutaten:

6	Zitronen
500 ml	Wasser
290 g	Zucker
2	Eiweiß

Zubereitung:

1. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen.
2. Ausgepressten Zitronensaft mit Wasser und 250 g Zucker in einen Topf geben, aufkochen und ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Flüssigkeit eine leicht sirupartige Konsistenz hat. Danach den Sirup abkühlen lassen.
3. Anschließend das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel auf mittlerer Stufe steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker zugeben.
4. Dann den Eischnee vorsichtig unter den erkalteten Sirup mischen. Die Mischung in eine Gefrierform (oder in robuste, dickwandige Gläser mit weiter Öffnung) füllen und für ca. 6 Stunden einfrieren.
Tipp: Für den Extra-Kick kann vor dem Einfrieren fein geschnittenes Basilikum, Minze oder Zitronenzesten hinzugegeben werden.
5. Anschließend mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und in Dessertschalen oder -gläsern servieren.

Pro Portion: 225 kcal/ 940 kJ
51 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, unter 1 g Fett