Orangensorbet

Eine fruchtig-süße Verführung: das Rezept für köstliches Orangensorbet, auf diesem Bild mit Minzeblättern dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

6 Stk.	Orangen
1 EL	Orangenblütenwasser
1 Paar	Orangenzesten
300 ml	Wasser
0.5 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Das **Orangensorbet** ist ein erfrischendes Dessert für heiße Sommertage. Dafür alle Orangen halbieren und den Saft auspressen. Zwei Drittel der ausgepressten Schalen in das Frostfach geben. Vom letzten Drittel mehrere Zesten abreißen und diese zur Seite legen. Diese Schalen können anschließend entsorgt werden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.

2. Das Wasser mit den Zesten und dem Zucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen. Anschließend Zitronensaft, Orangensaft und nach Wunsch Orangenblütenwasser zufügen und gründlich verrühren.

3. Die Sorbetmasse in eine flache Schüssel füllen und für etwa zwei Stunden in das Frostfach geben. Dabei regelmäßig (ungefähr alle 20 bis 30 Minuten) die Masse umrühren, beginnend an den Ecken zur Mitte hin.

4. Wenn das Sorbet richtig durchgefroren ist, die Hälfte der gefrorenen Orangenschalen damit befüllen und die anderen Schalen als Deckel für die Dekoration darauf setzen.

Tipp

Das Orangensorbet sieht noch appetitlicher aus, wenn man es vor dem Servieren mit einigen Orangenfilets garniert.