

# Limonen-Ingwer-Sorbet

Ein erfrischendes Sommerdessert: Mit dem Rezept für Limonen-Ingwer-Sorbet liegt man an heißen Tagen immer richtig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

150 ml	Limonensaft
400 ml	Wasser
100 g	<a href="#">Zucker</a>
50 ml	<a href="#">Rum</a> (braun)
3 EL	<a href="#">Ingwer</a> (frisch gerieben)
2 EL	Limettenschale (gerieben)

## Zubereitung

1. Dieses **Limonen-Ingwer-Sorbet** ist eine leichte und schmackhafte Art ein Dessert zu kreieren. Ingwer schälen und frisch reiben. Ingwer, Wasser, braunen Rum und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dabei immer wieder umrühren. Limonen Saft und geriebene Limonenschale hinzufügen und umrühren. Das Ganze für 4 Minuten sieden lassen und dann vom Herd nehmen.
2. Diese Masse direkt in die Eismaschine geben um sie gefrieren zu lassen. Ist keine Eismaschine zur Hand in einer flachen Schüssel gefrieren lassen. Vor dem Anrichten die Masse herauskratzen und für 15 Sekunden mit einem Mixer pürieren, ansonsten würde das Eis zu schnell schmelzen. Das Sorbet soll in der Konsistenz noch weich sein.

## Tipp

Etwas Minze zur Deko auf das Limonen-Ingwer-Sorbet geben.