Zitronen-Wodka-Sorbetto

Tolles Rezept für einen warmen Sommerabend oder die nächste Feier: Erfrischendes Zitronen-Wodka-Sorbetto mit Weißwein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

200 g	Kristallzucker
4 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
4 cl	Wodka
120 ml	Weißwein
2 Stk.	Eiklar
2 EL	Zucker
0.5 l	Wasser

Zubereitung

1. Das **Zitronen-Wodka-Sorbetto** gelingt am besten in einer Eismaschine. Zunächst Wasser mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zucker zum Kochen bringen. Wodka, Weißwein und Zitronensaft zufügen und verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und

tiefkühlen.

2. Alternativ: In eine flache Schüssel geben und im Frostfach tiefkühlen lassen, zwischendurch immer wieder mit dem Schneebesen umrühren. Kurz vor dem Servieren das Eiweiß mit Zucker sämig aufschlagen, anschließend unter das Sorbetto rühren; so wird es wunderbar cremig.

Tipp

Das Zitronen-Wodka-Sorbetto eignet sich perfekt für Silvester und andere Partys.