Zitronensorbet mit Lavendel

Rezept mit Starqualität! Dieses fruchtig-süße Zitronensorbet mit Lavendel ist das Highlight auf der nächsten Party, vor allem wenn es so schön serviert wird wie auf dem Bild.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Lavendelzucker
2 Tassen	Wasser
1.5 Tassen	Zitronensaft
2 EL	Zitronenschalen

Zubereitung

1. Für das Zitronensorbet mit Lavendel zu Beginn das Wasser mit Zucker und Lavendelzucker in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Rund 4 bis 5 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Anschließend komplett auskühlen lassen.

2. Zitronensaft und Schalenabrieb unter das abgekühlte Zuckerwasser rühren. Die Masse für etwa 25 Minuten von der Küchenmaschine durchrühren lassen. Dann in eine flache Schüssel umfüllen und für mindestens 2 Stunden in das Gefrierfach stellen. Eine Viertelstunde vor dem Servieren herausnehmen.

Tipp

Das Zitronensorbet mit Lavendel mit Minzeblättern oder Zitronenmelisse dekorieren und nach Belieben in einer ausgehöhlten halben Zitrone servieren.