

# Zitronensorbet

Mit diesem Rezept lässt sich ganz leicht ein sommerliches Dessert zaubern. Das Zitronensorbet schmeckt sehr erfrischend und nicht zu süß.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Vanilleschote (Mark)
600 ml	Wasser
6 Stk.	Zitronen
200 g	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Eine locker leichte Nachspeise ist das **Zitronensorbet**. Zucker und Wasser in einen Topf füllen und zu Sirup kochen lassen.
2. Vanilleschote längs mit einem scharfen Küchenmesser aufschneiden, mit dem Messerrücken das Vanillemark abschaben. Gemeinsam mit dem Abrieb einer Zitrone unter das Sirup rühren und es dann auskühlen lassen.
3. Sirup durch das Sieb passieren und mit dem Saft einer frisch gepressten Zitrone versetzen.

Im Anschluss Eiweiß und Zucker miteinander steif schlagen und unter die Masse heben.

## **Tipp**

Vor dem Servieren, Zitronensorbet für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.