

Theresa Knipschild
Zitronen-Granita

Freitag, 24. Juni 2022

Für das **Granité in Zitronenschale** (für 4 Personen)

Zutaten:

150ml Zitronensaft (aus ca. 2 Zitronen)

250ml Wasser

100g Zucker

Zubereitung:

1. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.
Ca. 10 Sekunden köcheln lassen. Vollständig abkühlen lassen.
2. Die Zitronen heiß abwaschen und auspressen, ohne die Schale zu beschädigen. Saft durch ein Sieb gießen. Eventuell überschüssiges Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus den Schalen entfernen. Eventuell die das untere Ende der Schalen abschneiden, damit eine Standfläche entsteht. Schalen einfrieren.
3. Zitronensaft und Wasserzuckermischung verrühren und in einem flachen Gefäß ca. 4 Stunden im Eisfach frieren lassen. Währenddessen jede Stunde mit einer Gabel durchmischen, damit die typische Struktur des Granités entsteht.
4. Kurz vor dem Servieren Zitronenschalen aus dem Eisfach nehmen und mit Granite befüllen. Mit Obstsalat anrichten.

