

Zitronensorbet Rezept

Zitronensorbet

Zutaten:

0,25 l Zitronensaft

0,25 l Mineralwasser mit Kohlensäure

ca. 400 – 500 g Läuterzucker

Zubereitung:

Wasser, Läuterzucker und Zitronensaft gut verrühren.

Durch ein Feinsieb streichen (feinere Methode) oder in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Diese Masse gut 5 Stunden vorher herstellen und in einem Eisschrank abkühlen lassen.

Die Eismaschine vorkühlen.

Die Eismasse in die Eismaschine geben.

[Zurück zu den Eisrezepten](#)