

Rezept

Limetten-Kokos-Sorbet

Ein Rezept von Limetten-Kokos-Sorbet, am 30.06.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|--|
| 50 g brauner Zucker | 6 Limetten, davon 1 Bio |
| 1 Eiweiß | Muskatnuss, frisch gerieben |
| Salz | 1 Dose Kokosdrink (330 ml), schwach gezuckert |
| 2 EL Wodka nach Belieben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen lassen. Unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Bio-Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Alle Limetten auspressen, 90 ml Saft abmessen. Das Eiweiß leicht schlagen, ¼ TL Muskat und 1 Prise Salz unterschlagen.
2. Zuckerwasser, Limettensaft und -schale, Eiweiß und Kokosdrink gut mischen. Nach Belieben den Wodka dazugeben. Die Masse in eine Metallschüssel geben und in das Gefriergerät stellen. Nach etwa 2 Std. die Masse vom Rand her durchrühren. Diesen Vorgang alle 30 Min. wiederholen, bis sich ein fein-kristalliges Sorbet gebildet hat.