



Prosecco-Zitronen-Sorbet



45 Min.



mittel



4 Portionen



glutenfrei



laktosefrei



Vegan

Schritt 1

Das Wasser kurz erwärmen und den Zucker darin einrühren, bis er vollkommen aufgelöst ist.

Schritt 2

Die geriebene Schale von 2 Zitronen untermischen. Dann alle Zitronen auspressen und zu der Zucker-Wasser-Mischung geben.

Schritt 3

Es empfiehlt sich, erst die Hälfte des Zitronensaftes hinzu zu geben und dann abzuschmecken, je nach dem wie sauer man es haben möchte.

Schritt 4

Nun die Wasser-Zitronen-Mischung für ungefähr 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Schritt 5

Anschließend herausnehmen, mit einem Schneebesen kurz aufschlagen und wieder in den Gefrierschrank geben. Erst kurz vor dem Servieren heraus holen.

Schritt 6

In die Gläser erst jeweils 2 Kugeln Eis geben, anschließend mit Prosecco auffüllen und etwas Limettenschale darüber reiben.

Schritt 7

Mit Ribiseln & Minze garnieren.

Zutaten

- ♥ 1 Flasche Prosecco
- ♥ 2 Limetten
- ♥ 8 Zitronen
- ♥ 100 g Zucker
- ♥ 50 ml Wasser
- ♥ Ribiseln & Minze zur Garnitur



ADEG Kochtipp

Als Garnitur eignen sich auch andere Früchte wie Erdbeeren, Orangen oder Ananas bestens.