

# ZITRONEN-GRANITA MIT MINZE



---

**Zubereitung :** 10 min - **Ruhen :** 3 std - **Garen :** - - **Material :** Zitruspresse, Saftfilter

---

**Zutaten :** 4 personen

- 200 ml Wasser - 100 ml Rohrzuckersirup - 4 Limetten (130 ml) - 20 Blätter Minze - Einige gehackte Mandeln\*

---

1. Das Wasser mit dem Rohrzuckersirup vermischen.
2. Die Limetten mit der Zitruspresse entsaften und dabei den gelben Presskegel (für kleine Zitrusfrüchte) verwenden. Den Saft zu der Mischung aus Wasser und Rohrzuckersirup hinzufügen. Die Minze waschen und ebenfalls hinzufügen.
3. Die Masse in Eiswürfelformen gießen und 3 bis 6 Stunden in die Tiefkühltruhe legen.
4. Wenn die Würfel fest sind, diese in den Saftfilter geben. Anschließend das Sorbet aus dem Saftfilter entnehmen. Ein Glas unter den Saftaustritt stellen, um ggf. austretenden Saft aufzufangen. Sofort in Gläser füllen, mit gehackten Mandeln garnieren und servieren!

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Juice Expert 2 ■

\*Allergene: Dieses Rezept enthält Schalenfrüchte.