

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Zitronensorbet

für 4 Personen

1/2 l Zitronensaft (aus ca. 8 mittelgroßen Zitronen) - 225g Zucker - 1/4 l Wasser - Zesten von 2 Zitronen

Das Wasser zusammen mit dem Zucker einkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Wasser hat dann etwas andickt. Währenddessen Zitronen auspressen (bitte keinen Saft verwenden, sondern immer frisch pressen!) und von 2 Zitronen die Schale abreiben. Die Wasser-Zuckermasse mit dem Zitronensaft und den Zesten in eine Schüssel füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag durch ein Sieb passieren, damit die Zitronenschale von der Flüssigkeit getrennt wird. Dann in die Eismaschine umfüllen und nach Anleitung rühren lassen. Alternativ in einem kälteresistenten Bottich in den Gefrierschrank stellen und gefrieren lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Ruhezeit: über Nacht und bis das Eis fertig gefroren ist

Guten Appetit und viel Freude beim nachmachen!