



Zitronensorbet

Desserts, KSW 06.11.2015

schwierigkeitsgrad Leicht • **quelle** Zuckermühle Rapperswil

ZUTATEN

380 Gramm Extra feiner Zucker

2 Zitronen

2 Eier

50 Gramm Puderzucker

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

5dl Wasser, 380g Extra feiner Zucker, gehackten Zesten von 2 Zitronen, 3dl frischen Zitronensaft (kalt gestellt), 50g Eiweiss, 50g Puderzucker und 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Kochen Sie das Wasser mit dem Griesszucker auf, geben Sie die gehackten Zitronenzesten bei und lassen Sie die Flüssigkeit zuerst auf Zimmertemperatur und danach im Tiefkühler auf zirka 4° Celsius abkühlen.

Schlagen Sie das Eiweiss mit dem Puderzucker und dem Salz steif.

Fügen Sie den Zitronensaft zum ausgekühlten Zuckersirup hinzu und rühren Sie alles gut durch. Die Temperatur sollte knapp um den Gefrierpunkt liegen.

Ziehen Sie anschliessend das steif geschlagene Eiweiss unter.

Lassen Sie die Masse im Tiefkühler unter regelmässigem Durchrühren gefrieren. Das Rühren ist wichtig für ein gutes Resultat, denn es dürfen sich keine grösseren Eiskristalle bilden.