



Granita di Limone



Zutaten

- 1/2 Tasse Zucker
- 2 1/2 Tassen Leitungswasser
- 1 1/4 Tasse Zitronensaft (6-8 Zitronen)

Zubereitung

- Den Zucker in Leitungswasser auflösen und fünf Minuten kochen.
- Das Sirup abkühlen lassen und den Zitronensaft hinzufügen.
- Die Masse in einen Behälter geben sodass die Masse ca. 3 Finger hoch ist und in den Tiefkühlschrank geben.
- Nach ca. 1 Stunde die Masse durchmischen und den Behälter zurück in den Tiefkühlschrank stellen.
- Diesen Schritt innerhalb nicht zu langer Abstände wiederholen, damit sich an den Wänden keine Eiskruste bildet.

Die Granita di Limone sollte aus kleinen Eiskristallen bestehen. Man kann ungefähr eine Stunde vor dem Servieren Trinkgläser im Tiefkühlfach vorkühlen und dann die Granita di Limone in die Gläser füllen und mit Zitronenscheiben garnieren und mit einem Strohhalm servieren.

Quelle: <https://www.ichkoche.at/granita-di-limone-rezept-118664>



@DAISIESANDGLITTER

www.daisiesandglitter.com | info@daisiesandglitter.com

