

Limetten Basilikum Sorbet

Zutaten

- 2 Gläser Zucker
- 1 Glas Wasser
- 5 Stück Limetten
- 1 Handvoll Basilikum

Zubereitung

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Die Limettenschale abreiben und ebenfalls dazugeben. Das Ganze bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln und schließlich abkühlen lassen. Saft der Limetten pressen und in den abgekühlten Sirup geben. Gründlich verrühren, damit die Süße und Säure sich gut vermischen können. Eventuell noch etwas mehr Limettensaft hinzugeben. Basilikum in einem Mörser gut zerstoßen. In den Sirup geben und vermischen. Den Sirup durch ein Sieb geben und gut durchlaufen lassen. Den fertigen Sirup in einer Metallschüssel für 45min in das Gefrierfach stellen. Nach der vergangenen Zeit herausholen und mit einem Schneebesen kräftig durchschlagen. Für weitere 30min zurück in das Gefrierfach stellen und gefrieren lassen. Noch einmal kurz durchschlagen und mit einem warmen Löffel kleine Sorbet-Portionen aus der Masse stechen. Mit Basilikum dekorieren.



Bild Quelle: www.gutekueche.de