Sizilianische Rezept-Idee: Prickelnde Grüße

Herrlich erfrischend: Sorbetto die limone á la Sonneninsel

Prickelnde Grüße von der Zitrusinsel. Ob als Cocktail, Zwischengang oder pur: der **sizilianische Zitrus-Klassiker** kommt immer an. Wir verraten Ihnen heute wie Sie schnell, aus wenigen Zutaten ein leckeres **Zitronensorbet** nach sizilianischem Rezept zubereiten.

So wird's gemacht:
Kühlen Sie ein flaches Gefäß, am besten Porzellan, vor. Dann bringen Sie das **Wasser** mit dem **Zucker** zum Kochen, drehen die Temperatur runter und lassen den Zuckersirup ca. 10 Minuten köcheln bis er klar und dickflüssig wird. Danach stellen Sie den Sirup ca. **20 Minuten** zur Seite, reiben die **Zitronenschale** ab und pressen den entsprechenden Saft aus. Geben Sie den Abrieb und den Saft unter den Sirup, heben anschließend die **Mascarpone** vorsichtig unter das Gemisch und verrühren es, bis es sich mit der Masse verbunden hat.

Sollte das Zitronengemisch zu sauer sein, können Sie jetzt noch Zucker hinzugeben. Stellen Sie die Masse im vorgekühlten Gefäß nun für **4-5 Stunden** ins Gefrierfach. Nach jeder Stunde überprüfen Sie die Konsistenz und rühren das Gemisch mit der Gabel leicht durch bis es spätestens nach **5 Stunden** fest geworden ist.
Jetzt können Sie Ihr sizilianisches Zitronensorbet pur, in Prosecco oder mit anderen Früchten genießen.

Sie brauchen
Zutaten für 6–8 Personen:

- 225 ml frisch gepressten Zitronensaft
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 200 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 1,5 EL Mascarpone

Wir sagen „Salute" und „Buon appetito"!

→ Rezept als PDF