



Orangen-Granita

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 ml Orangensaft, frisch gepresst
- » 1 2 *Bio Orange, Schalenabrieb*
- » 1 2 *Zitrone, Saft*
- » 125 g Rohrzucker

Zubereitung

1. Zunächst eine Metallschüssel im Tiefkühler vorkühlen.

2. Zitronensaft und Rohrzucker mit der Hälfte des Orangensafts so lange mixen, bis sich der ganze Zucker gelöst hat.

3. Den Rest des Orangensafts und den Schalenabrieb untermengen.

4. Die Fruchtsaftmasse in die gekühlte Schüssel füllen und so lange in den Tiefkühler zurückstellen, bis sich eine ca. 1 cm dicke Eisschicht an den Wänden des Geschirrs festgesetzt hat. Die Schüssel herausnehmen, das Eis von den Wänden kratzen und mit dem Saft mischen. Wieder zurück in den Tiefkühler geben. Dieses Prozedere so oft wiederholen, bis die gesamte Schüssel voller Eiskristalle ist und sich die Masse nicht mehr umrühren lässt.