



Zitronen-Granita

Zutaten für 4 Portionen

- » 750 ml Wasser
- » 350 g Zucker
- » 200 ml Zitronensaft

Zubereitung

1. Das Wasser mit dem Zucker ca. 10 Minuten erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Sobald der Zuckersirup abgekühlt ist, den gefilterten Zitronensaft hinzugeben.

3. Die Mischung in einen Metallbehälter in den Gefrierschrank stellen.

4. Sehr oft mit einem Löffel umrühren, damit es nicht zu einem Eisblock wird!

5. Am nächsten Tag den Behälter eine halbe Stunde vor dem Servieren der Granita aus dem Gefrierschrank nehmen. Wenn das Eis zu schmelzen beginnt, die Granita mit einem Mixer oder Tauchschneebeesen gut durchmischen, bis der gewünschte Cremigkeitsgrad erreicht ist.