

Blutorangensorbet

- 500ml Blutorangensaft
- 250g Brauner Zucker
- 400ml Wasser
- 25 ml Blutorangen-Gin
- 1 Zitrone
- Je 1 Prise Salz & Vanille



Anleitung

WWW.MAISONMITSCH.COM



1. Eine Metallschüssel in der Tiefkühltruhe kalt stellen.
2. Das Wasser zum kochen bringen. Den Zucker hinzu geben und so lange kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Das Zuckerwasser (Läuterzucker) abkühlen lassen.
4. Die Blutorangen und die Zitrone zu Saft pressen. Den Saft durch ein Sieb geben.
5. Den abgekühlten Läuterzucker mit dem Saft vermischen. Gin, Salz und Vanille hinzu geben. Alles in die vorgekühlte Schüssel geben.
6. Die Schüssel wieder in die Tiefkühltruhe stellen und ca, alle 15 Minuten mit dem Schneebecken umrühren. Nach ca. 1 Stunde fängt das Sorbet an zu gefrieren. Nach ca. 3 Stunden sollte das Sorbet fertig sein.