Zitronensorbet

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	3 Std.
Garzeit	10 Min.
Portionen	6

Erfrischend leicht und hübsch zugleich. Das hausgemachte Zitronensorbet, in der Schale präsentiert, sorgt für sommerlichen Genuss und weckt Kindheitserinnerungen.

Zitronen aushöhlen

6 Zitronen

Sorbetmasse

200 ml Wasser

150 g Zucker

100 g Glukosesirup

1 Zitrone, abgeriebene Schale

Zitronen aushöhlen

Von den Zitronen unten etwas abschneiden, sodass sie aufrecht stehen können, aber noch kein Fruchtfleisch zu sehen ist. Oben einen Deckel von ca. 2 cm abschneiden, beiseitestellen. Das Fruchtfleisch sorgfältig mit einem Löffel herauslösen, in ein hohes Gefäss geben. Mit dem Pürierstab kurz pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel abtropfen lassen, Masse gut ausdrücken. 250 ml Zitronensaft für das Sorbet beiseitestellen. Ausgehölte Zitronen und Deckel einfrieren.

Sorbetmasse

Wasser, Zucker und Glukosesirup in eine Pfanne geben, unter Rühren aufkochen. Von der Platte nehmen, auskühlen lassen. Zitronenschale und beiseitegestellten Zitronensaft beigeben, verrühren, zugedeckt mindestens 2 Stunden kühlstellen. Sorbetmasse in die Glacemaschine geben, gemäss Herstellerangaben zubereiten. Sorbet in die gefrorenen Zitronen füllen, bis zum Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen. Zitronen ca. 15 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps

1 Bund Thai-Basilikum-Blätter (ca. 20 g) in den ausgekühlten Sirup geben, zugedeckt ziehen lassen. Blätter und Sirup in einen Standmixer geben, ca. 5 Minuten sehr fein pürieren, durch ein Sieb geben, mit Zitronenschale und –Saft mischen. Danach gleich verfahren wie oben beschrieben.

Zitronensorbet kann ein paar Tage im Voraus zubereitet werden: Sorbet und die ausgehölten Zitronen separat einfrieren. Sorbet kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab kurz glatt mixen, danach in die Zitronen füllen und servieren

Restlichen Zitronensaft zum Aromatisieren von Wasser, Tee oder Cocktails in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	02.09.2025