

Rosmarin - Zitronen - Sorbet

Kategorien: Eis, Sorbet, Exotisch

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/4	Ltr.	Wasser
250	Gramm	Zucker
2		Zitrone(n), unbehandelt, den Saft und die Schale
15	Gramm	Rosmarin, frisch
2		Zitrone(n), unbehandelt, den Saft und die Schale
15	Gramm	Rosmarin, frisch

Anleitung:

Wasser und Zucker kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 3 min. wallend kochen lassen. Die Zuckerlösung in zwei Portionen teilen. In einem Teil die Zitronenschale 10 min. köcheln lassen, zum Schluss den Saft dazugeben. Im anderen Teil den Rosmarin 10 min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den Rosmarinsirup durch ein Sieb zu dem Zitronensirup geben. Kaltstellen und in der Eismaschine fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten