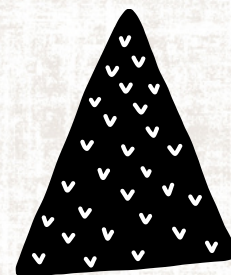


HO
HO
HO



HO
HO
HO





VerbraucherService
Bayern im KDFB e.V.

Blutorangen- sorbet

Zutaten für 6 Gläser:

1-2 Kardamomkapseln

1 TL Limettenschale

150 g Zucker

300 ml Blutorangensaft

ggf. Eismaschine





VerbraucherService
Bayern im KDFB e.V.

Blutorangensorbet

Zubereitung:

Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen zerstoßen. Mit 200 ml Wasser, Limettenschale und Zucker für 5 min zu Leuterrucker kochen lassen. Den entstandenen Sirup abseihen, Blutorangensaft zugeben und 20 min kühlen lassen.

Anschließend in der Eismaschine fertig frieren lassen. Ohne Eismaschine in eine Gefrierdose geben und mehrfach während des Gefrierens umrühren oder in einem Mixgerät die Eiskristalle nochmals zerkleinern.

