

19

HO  
HO  
HO

HO  
HO  
HO



# Blutorangen- sorbet

**Zutaten für 6 Gläser:**

1-2 Kardamomkapseln  
1 TL Limettenschale  
150 g Zucker  
300 ml Blutorangensaft

**ggf. Eismaschine**





# Blutorangensorbet

## Zubereitung:

Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen zerstoßen. Mit 200 ml Wasser, Limettenschale und Zucker für 5 min zu Leuterrzucker 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.

