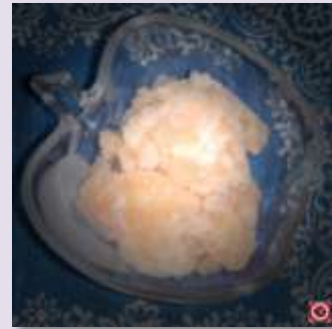


Grapefruit - Sorbet



Für 4-6 Portionen
Nicht für Kinder geeignet!

Zutaten

- 3 Grapefruits (rosafarbene)
- 1 Stück frischer Ingwer (etwa 1-2 cm) oder Zitronenschale
- Etwa 50 g flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig) oder Rohrzucker
- 50 ml Wasser
- etwas Zimtpulver zum Bestäuben
- 2 EL Orangenlikör, kurz vor Ende der Gefrierzeit

Zubereitung

- Zwei Grapefruits auspressen und die Kerne entfernen. Die Ingwerwurzel schälen und in kleine Würfelchen (1mm) schneiden. Zum Saft dazugeben. Den Honig mit etwas Wasser gut verrühren und mit dem Grapefruitsaft gut verrühren. Anschließend die 2 EL Orangenlikör dazu geben.
- In eine METALL Schüssel füllen. Abdecken und in das Gefrierfach.
- Etwa alle halbe Stunde mit der Gabel durchrühren.

Kurz vor dem Servieren:

- Dritte Grapefruit schälen, von den weißen Häuten befreien und in kleine Stücke schneiden.
- Sorbet mit dem Eisportionierer auf Dessertteller verteilen. Grapefruitstücke rundherum verteilen und über alles ein wenig Zimt stäuben.

Als Dessert:

Eine Sorbetkugel in einem Glas, kühler Sekt mit einem Schuss Orangenlikör ergibt ein edles Dessert!

Irene