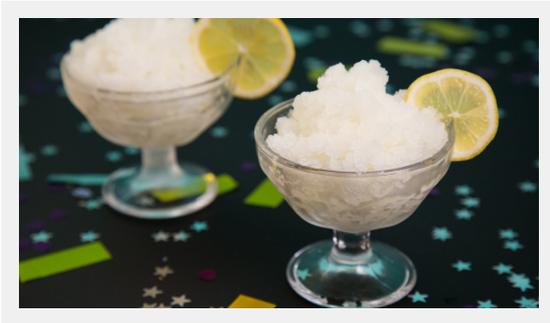




## Zitronen-Granita



### Zutaten

#### Menge

500 ml	Wasser
200 g	Zucker
3	Bio-Zitronen
1 Prise	Salz

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 5 Min. + mindestens 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 910 kJ, 217 kcal, 51,4 g Kohlenhydrate, 0,25 g Eiweiß, 0,18 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0,49 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



### Zubereitung

Süße Zitronen-Granita ist das perfekte Dessert für deine Silvesterparty. Das süß-zitronige Sorbet ist ein super Abschluss für ein langes Silvesteressen und super easy zuzubereiten - ganz ohne Eismaschine.

#### Step 1:

Zuerst presst du die Zitronen aus und reibst die Schale einer halben Zitrone ab.

#### Step 2:

Das Wasser in einen Topf gießen, den Zucker, eine Prise Salz und den Zitronensaft dazugeben und alles unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat.

#### Step 3:

Nun alles vollständig auskühlen lassen und dann in ein gefriertaugliches flaches Gefäß mit Deckel füllen.

#### Step 4:

Das Gefäß verschließen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen, dann herausholen und mit einer Gabel kräftig verrühren. Dann zurück ins Gefrierfach geben alle 30 Minuten den Vorgang wiederholen, bis sich eine körnige Granita-Masse gebildet hat.

#### Step 5:

Dann kann die Masse zum Servieren in hübsche Gläser gefüllt werden.