

# Zitronensorbet

## Zutaten für 4 Personen

2	Zitronen
150 g	Zucker
300 ml	Wasser
1	frisches Eiweiß
1/2	Tröpfchen Minze
einige	Zitronenscheiben und Schale zum Verzieren
etwas	Sekt, z.B. Secco FUN

## Zubereitung:

Zitrone waschen und Schale abreiben. Danach den Zucker mit Wasser und der geriebenen Zitronenschale verrühren. Anschließend kurz aufkochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den entstandenen Zucker-Sirup nun abkühlen lassen.

Danach die Zitronen auspressen und das Eiweiß steif schlagen. Nun den Eiweiß-Schnee mit dem Zucker-Sirup und Zitronensaft vorsichtig vermengen.

Die Masse in eine Metallschüssel geben und 2,5-3 Std. im Gefrierschrank gefrieren lassen. Dabei, nach etwa 30 Minuten, mit einem Schneebesen umrühren.

Das Sorbet etwa 10 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Minze waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Sorbet in Dessertgläser füllen und mit Minze und Zitronenscheiben verzieren. Je nach Belieben Dessertgläser mit kaltem Sekt auffüllen.

## Passender Sekt:

- ▶ Secco FUN  
Weingut Zimmermann
- ▶ Wolfenweiler Nobling Sekt  
Winzergenossenschaft  
Wolfenweiler eG

Ein Rezept von:

**Daniel Maula**  
FoodARTist



**NaturEnergie**  
von Energiedienst