

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Orangen-Sorbet

Zutaten

250 g

feiner Zucker

1/4 TL

Zimt

450 ml

Orangensaft

350 g

Orangenfleisch

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Zucker, Zimt und Orangensaft in einen breiten Topf geben. Bei niedriger Temperatur solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zum Kochen bringen und 2 – 3 Min. lang kochen. Abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch in einem Mixer breiig zerkleinern. In den abgekühlten Sirup rühren. Die Mischung in ein Tiefkühlgefäß geben. Im Gefriergerät fest werden lassen, dabei gelegentlich umrühren. (Dauert ca. 2 Std.) Sorbetkugeln mit frischen Früchten servieren (Weintrauben, Bananen, Melone ...)

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Waage**.

Rezeptgruppe: Dessert.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-12-01 13:16:51

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1703

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1703&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>