

# Limonensorbet mit Sekt

Dessert » Eis-Becher » Sorbet

## Zutaten (4 Personen)

- » 150g Zucker
- » 300ml Limettensaft
- » 500ml Weißwein
- » 400ml Sekt

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. In einem Topf 150ml Wasser mit dem Zucker aufkochen. Limettensaft und Weißwein angießen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und in eine flache, gefriergeeignete Form gießen. 4-5 Stunden in das Gefrierfach stellen und dabei immer wieder mit einem Schneebesen oder einem Pürierstab durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden können.

2. Mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen, in vier Dessertschalen geben und mit Sekt auffüllen. Nach Wunsch mit Melisse sowie Limettenschale garnieren und sofort servieren.

Nährwerte: 390kcal/E1g/F1g/KH52g pro Portion

angelegt am: 24.01.2005

Rezept-Nr: 1429

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke