



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Zitronensorbet (Zitroneneis) selber machen mit Eismaschine mit Kompressor

350 g Kristallzucker
420 ml Wasser
120 ml Zitronensaft
½ EL Zitronenschale fein gehackt



**Zitronensorbet (Zitroneneis) selber machen
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Den Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Den Zuckersirup bei niedriger Temperatur 2-3 Minuten köcheln. Dann den Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen den Zitronensaft und die fein gehackte Zitronenschale hinzu geben. Die Eismaschine einschalten und die fertige Zitronenmasse in die Eismaschine (MEDION MD 18387) einfüllen. Den Timer auf 50-60 Minuten stellen, sobald das Zitronensorbet fertig ist, ertönt ein Signalton.