



BeO-Kochtipp

Grapefruitsorbet

Zutaten

- 1 l Wasser
- 400 g Zucker
- 1 Zitrone (Schale)
- 2^{1/2} dl Grapefruitsaft
- 2 Eiweiss
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

Wasser mit dem Zucker aufkochen, abgeriebene Zitronenschale beifügen und abkühlen lassen. Grapefruit dazugeben und etwa 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Eiweiss mit dem Puderzucker steif schlagen und vorsichtig zum Sorbet rühren, einige Stunden in den Tiefkühler stellen. In hohen Gläsern anrichten und nach Belieben mit etwas Cognac übergiessen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

