



Orangen-Sorbet mit Safran

Zutaten

- 1000 g Orangen
- 100 g Zucker
- 0,25 TL Safranfädchen
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Eiweiß
- etwas Salz

Zubereitung

1. Orangen auspressen und 400 ml Saft abmessen. Vom Zucker 1 TL abnehmen und mit Safranfädchen im Mörser zerreiben. Mit 2 EL Orangensaft verrühren.
2. Restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit 150 ml des abgemessenen Orangensaftes ablöschen. Unter Rühren das Karamell auflösen. Safranmischung, Zitronensaft und restlichen Orangensaft unterrühren. Masse abkühlen lassen und kalt stellen.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. In einer Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen .

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	110 kcal
Fett	0 Gramm
Protein	2 g

🕒 55 Minuten

⊕ 8 Portionen