



Unser Bestes für Ihre Familie

Basilikum-Sorbet

TM 31 - 6 Portionen

200 g	Zucker	20 g	Limettensaft
500 g	Wasser	50 g	Basilikumblätter,
2	Zitronen		(von 3 - 4 Töpfen)

- Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und **30 Min./Varoma/Stufe 1** kochen und damit einen sogenannten Läuterzucker herstellen.
- Zitronen auspressen, den Zitronensaft zusammen mit dem Limettensaft zum Läuterzucker geben und abkühlen lassen.
- Basilikumblätter in flache Schalen geben, mit dem abgekühlten Läuterzucker begießen und – am besten über Nacht – einfrieren.
- Eisplatten in Stücke brechen, in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 5 - 7 - 9** stufenweise mithilfe des Spatels pürieren.

Bemerkungen:

- Herr Landesdorfer serviert dieses Basilikumsorbet mit etwas Sauerrahm und Olivenöl.
- Wenn das Sorbet zu weich ist, einfach noch normale Eiswürfel zugeben und wie oben beschrieben zerkleinern.

