

# Orangen-Sorbet

## **Zutaten für 4 Personen:**

- 4-5 Orangen (ergibt ca. 400 ml Saft)
- 60 g Zucker
- 80 ml Wasser
- ½ TL [Limetten-Aromapaste](#)
- 50 g [Pro-Sorbet](#)



## **Zubereitung:**

Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen und ca. 3 Min. leicht sirupartig einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Orangen auspressen und 400 ml Saft sowie die Limetten-Aromapaste unter den Sirup rühren.

30 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen und das Pro-Sorbet untermischen, bis es sich aufgelöst hat. Die Masse in der Eismaschine cremig fest frieren lassen\*.

Zubereitung mit Abkühlzeit: 60 Min.

Frieren: 40-45 Min.

\*Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine große Metallschüssel und stellen diese dann für 30 Min. ins Eisfach.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)

Herausnehmen und mit dem Schneebesen gründlich durchschlagen.  
Wieder ins Eisfach stellen und nach 30 Min. wieder durchschlagen.  
Diesen Vorgang noch 3-4mal wiederholen

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)