# Sorbetto al Limone

## Zubereitung

Zitronen und Limetten auspressen und den Saft in einen kleinen Topf geben. Ca. 2 TL von den Flankerln aus dem Fruchtfleisch dazugeben. Je nachdem wie sauer man es mag, die gewünschte Menge Zucker untermengen. Geht auch mit Kristallzucker, dieser sollte aber wirklich komplett aufgelöst werden. Wenn nötig etwas mit Wasser aufgießen. Prosecco dazugeben – sollte das Flascherl ein wenig „auskommen“ einfach in „Prosecco-Sorbet“ umbenennen ;-)

Danach unter ständigem Rühren aufkochen und nach dem Abkühlen in das Gefrierfach stellen. 4 Stunden lang jede Stunde mit einem Schneebesen umrühren, damit sich die Eiskristalle lösen.

Beim 2. Mal das Schlagobers unterrühren. Man kann hier auch Halbfett-Schlagobers verwenden oder es ganz weg lassen. Das Sorbet sollte zum Servieren sehr fest und stark gefroren sein, denn es schmilzt sehr schnell. Sollte der Gusto schon vorher zuschlagen – es schmeckt auch weich sehr lecker ;-)

Mit Beeren und Minze garnieren.

**TIPP:** Minze oder Zitronenmelisse fein schneiden und NACH dem Kochen dazu geben.

**VARIATION:** Funktioniert mit jeder Frucht, jedoch sollten Beeren passiert sein. Lecker mit Erdbeere und Himbeere, Orange. Pfirsich kann man auch einfach nur Mixen - Lecker!!!! Vorteil: einfaches Rezept ohne Eischnee - längere Haltbarkeit Nachteil: man muss EWIG darauf warten und am liebsten würde man es schon vorher zusammenessen!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Peter Stabauer.**

## Zutaten

4 Personen

- 5 Zitronen
- 5 Limetten
- 0,1-0,2 l Prosecco (geht auch ohne)
- Staubzucker nach Belieben
- 0,2 l Schlagobers