

Zitronen-Granita – Granita al limone

Der perfekte Durstlöscher an heißen Sommertagen

Zutaten für 2-4 Personen:

Abrieb und 100 ml Saft von 1 unbehandelten Zitrone
(Unsere Empfehlung: Amalfi-Zitrone verwenden – alternativ Bio-Zitrone)
100 g Zucker
625 ml sehr kaltes Wasser

Zubereitung:

Kaltes Wasser für kurze Zeit ins Gefrierfach stellen.

Zitrone waschen und von der Zitrone die Schale abreiben. Saft auspressen und diesen durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Den Zucker unterrühren und solange verrühren, bis sich dieser aufgelöst hat. Das Wasser aus dem Gefrierfach und den Abrieb der Zitrone hinzugeben, alles verrühren und in einen gefriergeeigneten Behälter füllen.

Den Behälter mit der Mischung ins Gefrierfach stellen und nach ca. einer Stunde die Masse mit einer Gabel umrühren. Diesen Vorgang ca. alle 30 Minuten mehrfach wiederholen, damit sich feinste Eiskristalle bilden.

Wenn die Masse vollständig locker gefroren ist, in Gläser füllen. Mit Minze, Zitrone oder Himbeere garnieren und genießen.

Sollte die Granita zu hart gefroren sein, einfach kurz bei Raumtemperatur antauen lassen und mit der Gabel die Eiskristalle nach und nach lockern.

Gut zu wissen:

Die süditalienische Amalfi-Küste gibt den Amalfi-Zitronen ihren Namen. Die Früchte wachsen zwischen dem Meer und den Bergen seit hunderten Jahren auf speziell angelegten Terrassen. Die Amalfi-Zitronen werden nicht gewachst, nicht gespritzt und von Hand gepflückt.

Sie zeichnen sich durch wenig Säure aus, sind sehr fruchtig und haben ein intensives Aroma. Die weiße Schicht, das Mesokarp, der Amalfi-Zitrone hat deutlich weniger Bitterstoffe als z. B. herkömmliche Zitronen. Daher kann das Mesokarp der Amalfi-Zitrone zum Aromatisieren von zahlreichen Gerichten verwendet werden.

Die Schale der Amalfi-Zitrone wird auch zur Herstellung des bekannten Limoncello-Likörs verwendet.

Unser Tipp:

Lagern sie die Zitronen, insbesondere im Sommer, z. B. im Obst- oder Gemüsefach ihres Kühlschranks. So bleiben Sie mehrere Wochen saftig und frisch, denn Zitrusfrüchte mögen es gerne kühler.

