

dolce 4 | GRANITA AL LIMONE

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Gefrieren: ca. 5 Std.
Ergibt ca. 6 dl

3 dl **Wasser**
150 g **Zucker**
1 **Vanillestängel**,
längs aufgeschnitten

zusammen in einer kleinen Pfanne
aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min.
köcheln, Vanillestängel entfernen. In
eine weite Chromstahlschüssel giessen

4 **Zitronen**, nur Saft (ca. 2½ dl)
1 **unbehandelte Zitrone**,
abgeriebene Schale und Saft
1 Esslöffel **Zitronenlikör** (z. B. Limoncello),
nach Belieben

alles beigegeben, verrühren, auskühlen

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren, dabei 4-mal mit einer
Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.

Pro Person: 0 g Fett, 0 g Eiweiss, 43 g Kohlenhydrate, 756 kJ (181 kcal)

