

Joghurt-Orangen-Granité



Rezept:

- ▶ Für 4 Personen

Zeitaufwand:

- ▶ 20 Minuten
- ▶ 6 Stunden Gefrierzeit

Zutaten:

- ▶ 1 Bio-Orange
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 80 ml Wasser
- ▶ 300 g Naturjoghurt
- ▶ Rosmarin oder Minze zum Garnieren

Hilfsmittel:

- ▶ Topf
- ▶ Saftpresse
- ▶ Zestenreibe
- ▶ Sparschäler
- ▶ Flacher Behälter mit Deckel fürs Gefrierfach

Zubereitung:

- ▶ Zucker und Wasser in einem Topf 2-3 Minuten aufkochen und abkühlen lassen.
- ▶ Orange waschen und mit dem Sparschäler 4 Streifen für die Deko aus der Schale schneiden. (Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.)
- ▶ Abrieb von der restlichen Schale und Joghurt in den Topf geben, alles mit dem Zuckersirup verrühren.
- ▶ Orange auspressen und vorsichtig einen Teil des Safts unter die Masse im Topf rühren. Saftmenge so dosieren, dass die Joghurtmasse nicht zu flüssig wird.
- ▶ In den Behälter füllen und ca. 6 Stunden tiefkühlen.

Anrichten:

- ▶ Espressotassen im Gefrierfach vorkühlen.
- ▶ Granité mit einer Gabel herauskratzen und in die Espressotassen portionieren.
- ▶ Orangenschalen-Streifen spiralförmig zusammenrollen und aufs Granité geben, mit Rosmarin oder Minze garnieren und servieren.



wünschen
GANZ VIEL GENUSS!