


... > Backen & Süßspeisen > Eis

# Zitronensorbet



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

★★★★☆ **3.85** (24 Bewertungen)

 **25** Kommentare

 20 Min.  simpel  31.01.2004  425 kcal

---

**Weitere Rezepte - genauso gut!**

---

## Zutaten

4   **Portionen**

7 Limette(n)

2 Tasse/n Zucker

1 Tasse/n Wasser

7 Blätter Basilikum

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
425	0,56 g	2,59 g	94,38 g

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Die 2 Tassen Zucker mit der Tasse Wasser verrühren. Die geriebene Schale von etwa 4 Limetten in das Wasser mit verrühren.

Dann alle Limetten auspressen und zunächst 3/4 des Limettensaftes hinzugeben und probieren und je nach Geschmack mehr Saft zugeben.

Basilikum nun zerstoßen und mit in das Wasser geben. Etwa 5 Minuten stehen lassen und das Wasser durch ein Sieb in eine Schale gießen.

Das Wasser hat nun eine leichte grünliche Farbe und wird in den Gefrierschrank für etwa 25 Minuten gestellt. Dann das Sorbet mit einem Schneebesen aufschlagen und nochmals für 25 Minuten in den Gefrierschrank. Dann sollte das Sorbet fertig sein.

Mit einem Esslöffel kleine Eier herausziehen und in Schälchen geben. FERTIG!

### Rezept von



Mylonith

### Weitere Rezepte von Mylonith

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

28.01.2016 12:56

Carco

Hola,

sehr gutes Rezept, das Basilikum passt prima. Habe allerdings auch etwas weniger Zucker genommen.

Saludos, Carco

**Antworten**

---

07.08.2015 10:52

Prin

Suuuuuper erfrischend! Habe es meinen Gästen in einem Sektglas serviert und das ganze mit Sekt aufgegossen. Herrlich!

Die Zuckermenge würde ich nächstes mal allerdings halbieren. War schon recht süß. Aber ist super angekommen.

**Antworten**

---

18.05.2014 20:50

carosternschnuppe

Das Sorbet ist wirklich superlecker , jedoch brauchte meins sechs Std um Fest zu werden !!!!!!!!!!! Unbedingt also zeitlich einplanen - und den Zucker kann man sehr gut reduzieren !!!!!!!!!!!!!!!

**Antworten**

---

16.07.2013 15:23

**Gelöschter Nutzer**

Ich muss sagen, bevor ich diese Rezept ausprobiert habe, habe ich die Kommentare der anderen User gelesen. Ich fand das mit dem Basilikum auch sehr komisch. Da die Bewertungen aber so gut waren, habe ich nur 4 Blättchen verwendet, zur Sicherheit. Und ich muss sagen, das es nicht schlecht war, aber das nächste Mal werde ich bestimmt nur 1 oder 2 Blättchen verwenden, da ich das Aroma des Basilikums nicht wirklich mag und das Eis eine starke Basilikumnote annimmt. Ich werde das Eis aber garantiert nochmal machen, aber wie gesagt mit weniger Basilikum. Wer Basilikum mag, muss das Rezept nicht unbedingt abändern, aber der Basilikum hat einen sehr harten Geschmack im Eis.

**Antworten**

---

22.05.2013 22:25

deinlakai

Eine frage an die ck-Gourmets: ich habe wiederholt gelesen, dass sich das Sorbet gut als zwischengang eignet. Könnte man es denn -mit Wodka zum Beispiel- als Aperitif reichen? Oder in Sekt, wenn die Gäste im Sommer auf der Terrasse empfangen werden? Wie könnte man es denn mit Wodka anrichten? Sorry, aber ich bin da nicht ganz stilsicher...

**Antworten**

---

---

19.01.2007 08:57

ahuether

Ich habe da Rezept zweimal ausprobiert. Beim erstenmal dachte ich es könnte vielleicht auch mit braunem Zucker gut schmecken. Das war allerdings über süß,

hat nicht hübsch ausgesehen und ist auch nicht hart geworden (was vielleicht an der Edelstahlschüssel mit Deckel gelegen hat.)

Das hat mich dann geärgert und ich habe es noch einmal genau nach Rezept ausprobiert. Es war ganz gut, allerdings hat es bei mir mindestens 3 Stunden gedauert bis es fest war.

Wir sind dann zu der Erkenntnis gekommen, dass es am besten schmeckt wenn es in einem Glas Sekt serviert wird.

PS: Ohne Basilikum hätte es wohl gar nicht geschmeckt, so hatte es eine interessante Note!

**Antworten**

---

06.01.2007 15:19

ohnezopfrapunzel

Unbedingt MIT Basilikum probieren, auch wenn man es sich auf den ersten Blick nicht vorstellen mag....das ist gerade das besondere an dem Rezept und wirklich raffiniert und lecker. Wir waren begeistert!

LG

..die ohne Zopf

**Antworten**

---

04.02.2006 14:17

ninano

Wir haben dieses Sorbet zusammen mit Freunden zubereitet. Mir kam Basilikum als Zutat auch komisch vor, wir haben es aber mal probiert und ich muss sagen: Perfekt!!

Das passt super zusammen. Ich habe allerdings die Schale nicht gerieben sondern ganz dünn abgeschält und dann kleingehackt. So kommt man noch in den Genuß der wunderbar schmeckenden Schale.

**Antworten**

---

26.08.2004 10:16

**Gelöschter Nutzer**

Ich würd vorschlagen, dass man statt Basilikum vielleicht Minze oder

Ich würd vorschlagen, dass man statt Basilikum vielleicht Minze oder Zitronenmelisse nimmt. Sonst klingt es aber echt gut!

**Antworten**

---

02.02.2004 23:19

frannie

Das Basilikum ist doch kein muss oder??

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)



[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[ananasmarmelade rezepte](#), [kohlenhydratfreie rezepte](#), [kokoskuchen rezepte](#), [kottlett rezepte](#), [maultaschenpfanne rezepte](#), [mediterranernudelsalt rezepte](#), [saurkirscheis rezepte](#), [schneegestöber rezepte](#), [souvlaki rezepte](#), [spinatauflauf rezepte](#)