

Zitronen-Wodka-Granita

Zutaten:

8 Bio-Zitronen
4 dl Wodka
140 g Zucker
1 dl Wasser

Zubereitung:

Von 4 Zitronen die Schale fein abreiben. (Das heisst: nur die oberste gelbe Schicht abreiben, die darunterliegende weisse Haut schmeckt nämlich bitter.)

Dann alle 8 Zitronen auspressen. Dies sollte etwa 5 dl Saft geben. Den Zitronen-Abrieb zum Saft geben.

Den Zucker mit dem Wasser in einer kleinen Pfanne mischen und erhitzen. Kurz sprudelnd kochen lassen und unter kräftigem Rühren zu Zucker-Sirup einkochen. Sollte etwa 1dl Zuckersirup ergeben. Den Zuckersirup ganz auskühlen lassen und erst dann mit dem Wodka und dem Zitronensaft mischen. Im Tiefkühler gefrieren lassen.

Die Granita vor dem Servieren mit der Gabel etwas auflockern und in Gläser geben. Nach Belieben mit einem Schnitz Limette und etwas frischer Minze dekorieren.
