



Zitronen-Basilikum Sorbet Rezept

Diese super cremige Zitronen-Basilikum Sorbet Rezept wird dich begeistern. Sicher fragst du dich schmeckt das überhaupt! Ich sage dir das schmeckt nicht nur, das Sorbet ist der HAMMER. Zitronen-Sorbet an sich ist gerade im Sommer schon MEGA! Aber das hier gibt dem ganzen noch mal einen anderen Kick ohne das dabei die Zitrone untergeht. Für mich jedenfalls mein Sommereis 2019!

Für das Sorbet benötigst du den Zucker-Sirup 3:1

Das Rezept findest du hier:

☐☐ [Zucker-Sirup 3:1](#)

Hier findest du ein super leckeres

☐☐ [Zitronen-Sorbet](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000 g :

383 g Wasser 180 g Zitronensaft 250 g Zuckersirup 3/1 160 g Sorbet-Perfecto 17 g Bindemittel-Perfecto 10 g frischer Basilikum Abrieb einer BIO Zitrone 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Wasser, Zucker-Sirup, Zitronensaft, Basilikum und den Abrieb einer Bio-Zitrone mischen.-- Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Mix 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Wer mag kann jetzt noch etwas feingehackten Basilikum dazu geben, damit später im Eis der Basilikum besser hervorsteht. Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.