



GRANITA WASSER EIS



ZUTATEN 4 Portionen

- 500ml Wasser
- 120g zerstoßene Cavendish & Harvey Sour Lemon Drops
- 3 Zitronen

ZUBEREITUNG

Das Wasser zum Kochen bringen und die zerstoßenen Drops darin auflösen. Anschließend das Zuckerwasser auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Zitronen auspressen und den Saft zum Zuckerwasser hinzugeben.

Die Mischung in ein verschlossenes Gefäß geben und ins Gefrierfach stellen.

Alle 45 Minuten mit einer Gabel die Masse umrühren, damit sie nicht komplett gefriert.

Nach 3-4 Stunden ist die Granita fertig und kann serviert werden.