

SCHNELLES ZITRONENGRANITA & BRIOCHE

Food & Drinks



Wenn es im Sommer morgens schon 30 Grad warm ist, liegt es Nahe, ein erfrischendes Eis zu frühstücken. So macht man es jedenfalls auf Sizilien, wo man eine Granita – ein halbgefrorenes Eis – mit einem weichen Briochebrötchen zu sich nimmt und den Caffè für den Koffeingehalt dazu. Granita lassen sich übrigens nicht nur mit Zitrone zubereiten, sondern auch mit Schokolade, Mandeln, Erdbeeren usw.

ZUBEREITUNG

Die Zitronen abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Das Crushed Ice mit dem Zitronenabrieb und -saft und dem Puderzucker in einen Standmixer geben und alles zu einem halbflüssigen Eis mixen. In Gläser oder Schalen abfüllen. Stückchen vom Briochebrötchen eintauchen und genießen.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

500 g Crushed Ice
2 Bio-Zitronen
1 EL Puderzucker
2 Briochebrötchen

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Zitruspresse, Feinreibe, Standmixer