



ZUBEREITUNG

Das obere Drittel von 4 Zitronen abschneiden und beiseitelegen. Das wird später der Deckel für das Dessert. Nun das andere Ende der Zitronen so abschneiden, dass sie gerade so „stehen“ können. Das Fruchtfleisch vorsichtig aus dem Innern der Zitronen lösen und durch ein Sieb in einen kleinen Topf auspressen. Die fünfte Zitrone mit der Feinreibe abreiben, halbieren und auspressen. Den Saft ebenfalls in den Topf geben. Zucker und 500 ml Wasser ergänzen und das Ganze aufkochen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Danach erkalten lassen. In einer Schüssel das Eiweiß sehr steif aufschlagen und mit dem Zitronenabrieb vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Zitronensirup heben – nicht rühren! - und alles luftig vermengen. Die Sorbetmasse nun in eine geeignete Form füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei alle 20 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren, solange es geht. Die Zitronenschalen ebenfalls einfrieren.

Zum Servieren die Sorbetmasse nochmals mit dem Pürierstab durchmixen, in die Zitronen abfüllen und den Deckel draufsetzen. Optional noch ein Zweig Thymian oder Minze dazulegen und genießen.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

5 Bio-Zitronen
250 g Feinzucker
2 Bio-Eiweiß
optional als Dekoration: 4 Zweige
Thymian oder Minze

UTENSILIEN

Messbecher, Sieb, kleiner
Topf, Feinreibe, mittelgroße
Schüssel, Handmixer mit Quirlen,
Schneebesen