

**BACKEN**



# Limetten Rosmarin Sorbet

## Zutaten für 4 Personen

180 g	Rohrzucker
200 ml	Wasser
1 Zweig	Rosmarin
200 ml	RAUCH Limettensaft 100%

## Zubereitung

Zucker mit Wasser in einem Topf erhitzen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Rosmarin waschen und trocken tupfen.

Rosmarin im Zuckersirup 8-10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Rosmarin entfernen.

RAUCH Limettensaft zum Zuckersirup geben und abkühlen lassen. Dann in einem gefrierfähigen Behältnis für mind. 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Immer wieder mit einem Schneebesen umrühren. Fertig!

Serviertipp: Je 1 Kugel in ein Weckglas geben und mit Rosmarin und Limettenscheiben dekorieren.

Tipp: 1 Kugel Sorbet in einem Wein-/Sektglas mit Sekt übergießen.

