

Limetten-Basilikum-Sorbet mit Verpoorten Original

Zutaten

für 4-6 Portionen:

200 g Zucker

250 ml Wasser

120 ml Limettensaft (etwa 6-7 ausgepresste Limetten)

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

eine Handvoll Basilikumblätter



Zubereitung

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, einige Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden (einige Blättchen für die Deko beiseite legen). Die Limetten auspressen und den Saft durch ein Sieb gießen. Den Limettensaft zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Zuckermischung rühren. In ein Plastikgefäß füllen und mehrere Stunden im Gefrierfach fest werden lassen. Ca. alle zwei Stunden mit einer Gabel durchrühren.

Aus der Limettenschale ein paar feine Streifen für die Eis-Deko schneiden und zusammen mit den Basilikumblättchen die Sorbet-Portionen damit garnieren. Rasch servieren und genießen!!

[Link zum Rezept: Limetten-Basilikum-Sorbet mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de