



# Orangensorbet mit Whiskey

Zeit gesamt  
4h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|         |       |
|---------|-------|
| Orangen | 8 St. |
| Zucker  | 150 g |
| Wasser  | 75 ml |
| Whiskey | 20 ml |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Sieb, feine Reibe

1. Orangen heiß waschen und von 3 Orangen jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben. Orangen halbieren und ca. 600 ml Saft auspressen.
2. In einem Topf Zucker mit Wasser und Orangenschale aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Sirup abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen und mit Orangensaft und Whiskey verrühren.
3. Flüssigkeit in eine flache Schüssel gießen und mind. 4 Stunden tiefkühlen. Dabei nach ca. 1 Stunde und dann etwa alle 30 Min. mit einer Gabel gut durchrühren, um die Eiskristalle zu zerkleinern.
4. Orangensorbet mit Whiskey portionieren und nach Belieben mit frischen Früchten und Minze servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |     |
|----------------|----------|---------------|-----|
| Kaloriengehalt | 306 kcal |               |     |
| Kohlenhydrate  | 72 g     | Ballaststoffe | 7 g |
| Eiweiß         | 4 g      | Fette         | 0 g |