



Zitronensorbet mit Aquafaba

vegan

Die Zitronen auspressen und von einer Zitrone die Schale reiben.

Das Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit beiseitestellen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen der Zitronenmischung das Kichererbsenwasser kurz mit dem Mixer aufschäumen, Backpulver und 0,5 ml Zitronensaft dazugeben und 4 Minuten zu festem Schnee aufschlagen.

Wer mag, siebt den Schalenabrieb aus dem Zitronen-Zucker-Wasser. Jetzt einfach die Flüssigkeit mit Aquafaba (Kichererbsenwassermischung) mischen und die Masse einfrieren oder in die Eismaschine geben. Die Mischung muss nicht perfekt gemischt sein, das geschieht dann später während des Rührens in der Eismaschine oder per Hand.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit	ca. 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

60 ml Kichererbsenwasser

2 Zitrone(n)

150 g Zucker

290 ml Wasser

½ TL Backpulver

Rezept von: LailaNoire