

## REZEPTIDEE

### Zitronensorbet

mit Waffel-Herzen von DeBeukelaer DECOR ON ICE



**Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio**

#### **Zutaten:**

- 6 Zitronen
- 200ml Wasser
- 200g Zucker
- Waffel-Herzen von DeBeukelaer DECOR ON ICE

#### **Zubereitung:**

1. Zitronen auspressen und Saft mit Wasser und Zucker aufkochen. Wenn alles wieder abgekühlt ist, die Sorbetmasse für etwa 24 Stunden einfrieren lassen.

Tipp: Die Masse vor dem Einfrieren kurz in die Eismaschine geben oder die ersten Stunden in der Kühlung kurz durchrühren. Dann wird das Zitronensorbet etwas lockerer.

2. Mit Waffel-Herzen von DeBeukelaer DECOR ON ICE dekorieren und servieren.