

Zitronen und Minzensorbet von DIEküche

Mengen für 55 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/16048/zitronensorbet?startAuto1=4>

3.44 Liter Wasser	
2.06 kg Zucker	Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. kochen, abkühlen.
27.5 Stück Zitronen	Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
55 g Ingwer	Ingwer fein reiben mit der Zitronenschale und -saft sowie aufgefangenem Zitronensaft zum Sirup giessen. Gefrieren. Zitronensirup in eine weite Chromstahlschüssel giessen, ca. 3 Std. gefrieren, dabei 4-mal gut durchrühren. Glace in die gefrorenen Zitronenschalen füllen, nochmals ca. 2 Std. gefrieren. Mit den Zitronendeckeln servieren.
550 g Minze (frisch)	