

Erdbeer-Granita

Eine erfrischende Granita mit Erdbeeren, Zitrone, zum Aufgießen mit Sekt oder Saft oder auch pur zu genießen.

8 - 10 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Erdbeeren
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
200 ml roter Sekt

Außerdem:

500 ml roter Sekt

Wie bereite ich eine fruchtig erfrischende Erdbeer-Granita zu?:

1 Granita zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, mit Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und pürieren. Finesse und Sekt unterrühren. Die Fruchtmasse in eine Auflaufform geben und 3-4 Std. gefrieren, dabei immer wieder mit einer Gabel durchrühren (Abb. 1).



- 2 Vor dem Servieren die Erdbeer-Granita noch einmal durchrühren und in Gläsern verteilen. Mit etwas Sekt auffüllen und nach Belieben verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Stellen Sie die Gläser für die Granita vor dem Befüllen ebenfalls ins Gefrierfach.
- Sie können die Granita auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereiten.
- Wenn Sie das Rezept für Kinder zubereiten, nehmen Sie statt Sekt Apfelsaft für den Ansatz und Bionade® zum Auffüllen.

