



CHEFKOCH.DE

## Granissat de llimona / Granizado de limón

### herrlich erfrischendes Sommergetränk

Granissat de llimona (katalanisch) (auch Granizado de limón auf spanisch) ist ganz einfach zu machen und herrlich erfrischend im Sommer.

Hier in Barcelona gibt es Granissat überall in den Cafés und Bars, nicht nur mit Zitrone, sondern auch mit Orange oder Kaffee (Espresso) sehr lecker !

Hier die klassische Variante:

2 Gläser Wasser und 3/4 Glas Zucker aufkochen und 10 min köcheln lassen. Abkühlen lassen.

1 Glas Zitronensaft zugeben, gut umrühren und in den Tiefkühler stellen.

Wenn es beginnt zu kristallisieren, herausnehmen mit dem Stabmixer gut durchmischen und wieder in den Tiefkühler stellen bis es die richtige Konsistenz hat.

Und hier die flotte Variante, wenns mal schnell gehen muss:

Zucker in Zitronensaft auflösen (Mengen wie oben, je nach Geschmack, ich nehme meist weniger Zucker - sauer macht lustig). Macht nichts wenn sich nicht alles löst, den Rest übernimmt der Mixer.

Im Standmixer Eiswürfel (ca. 2 Gläser) zermahlen, Zitronenzuckermischung dazu - fertig!

Wie gesagt, geht auch wunderbar mit Orangensaft oder Kaffee (Espresso).

In Cocktail- oder Longdrinkgläsern servieren.

**Zubereitungszeit:** 10 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Gläser Wasser

¾ Glas Zucker

1 Glas Zitronensaft, frisch gepresst (geht auch mit Orangensaft oder Espresso)

**Verfasser:** crema-catalana