



Sehen Sie Betty-Bossi-Rezeptredaktorin Claudia Stalder im Video in unserem iPad-Magazin und unter: www.coopzeitung.ch/rezept

Sorbetto al basilico mit Zitronengebäck

Zutaten

Für 4 Personen

pro Person ca. 1546 kJ/
369 kcal

SORBETTO

2½ dl Wasser
100 g Zucker

1 Bund Basilikum (ca. 20 g),
grob geschnitten
1 Zitrone, nur Saft

GEBÄCK

3 EL mildes Olivenöl (z. B.
Filippo Berio gusto delicato)
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 unbehandelte Zitronen, nur
abgeriebene Schale

1 Eiweiss
125 g Weissmehl
Puderzucker zum Bestäuben

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten
Gefrieren: ca. 3 Std.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 10 Min.
Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl,
kühl gestellt

Zubereitung

SORBETTO: Wasser mit
Zucker aufkochen, Hitze
reduzieren, ca. 5 Min. kö-
cheln. Flüssigkeit in einen
Messbecher geben, voll-
ständig auskühlen. Basili-
kum und Zitronensaft bei-

geben, fein pürieren. Masse
in eine Chromstahlschüssel
absieben.

Gefrieren: zugedeckt ca.
3 Stunden. Jede Stunde mit
dem Schwingbesen gut
durchrühren.

GEBÄCK: Öl in eine Schüssel
geben, mit Zucker, Salz, Zit-
ronenschale und Eiweiss kurz
glatt rühren. Mehl begeben,
rasch zu einem weichen Teig
zusammenfügen, nicht
kneten. Teig flach drücken,
zugedeckt ca. 30 Min. kühl
stellen. Teig zwischen einem
gefalteten Backpapier ca.
1 cm dick auswallen. Rondel-
len von ca. 4 cm Ø ausste-
chen, auf ein mit Backpapier
belegtes Blech legen.

Backen: Ca. 10 Min. in der

Mitte des auf 200 Grad vor-
geheizten Ofens. Heraus-
nehmen, Gebäck auf
einem Gitter auskühlen.
Zitronengebäck mit
Puderzucker bestäuben.

Servieren: Sorbetto mit
einer Gabel nochmals aufrüh-
ren, in den gekühlten Gläsern
anrichten. Zitronengebäck
dazu servieren.

Rezepteigenschaft:
lactosefrei.

Hinweis: Das abgebildete
Geschirr stammt aus Privat-
besitz.

**Schalten Sie sich
dieses Rezept
aufs Handy frei.**



Gut zu wissen Basilikum ist das Königskraut



Anna Späh
Fachstelle
Ernährung

Basilikum, auch Königskraut
oder Königsbalsam, ist ein
Gewürz-, Heil- und Zierkraut.
Es gibt über 150 verschiede-
ne Basilikumsorten! Der Ge-
halt und die Art seiner äthe-
rischen Öle in den Blättern,
die den speziellen Geruch
und Geschmack ausmachen,
variieren je nach Sorte,

Herkunft und Erntezeit-
punkt. Es wird oft im südeu-
ropäischen Raum vor allem
in der italienischen Küche
verwendet. Wir kennen das
grüne Pesto oder den Toma-
ten-Mozzarella-Salat, worauf
es als geschmackliche und
visuelle Verschönerung
thront. Basilikumtee kann
laut Volksmund auch ein
Heilmittel gegen Verdau-
ungsstörungen, zur Appetit-
anregung und für viele ande-
re Beschwerden sein.
Frisches Basilikum kann man
übrigens einfrieren.

Der passende Wein Passito di Pantelleria DOC Nes Duca di Castelmonte 2009

Preis: Fr. 11.90 statt
14.90/37 cl. Aktion gültig bis
1.9.2012 oder solange Vor-
rat.

Herkunft: Italien
Rebsorte: Zibibbo
(Moscato d'Alessandria)
Genussreife: 2012-2015
Erhältlich: in grösseren
Coop-Verkaufsstellen oder
unter:

link
www.coopathome.ch

