

## Thymiangranita



### Zubereitungszeit

20 Minuten + auskühlen lassen + ca. 2 1/2 Stunden tiefkühlen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 390 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: keine Angaben

Kohlenhydrate: 39 g

### Zutaten

1 EL Pfefferkörner  
0.5 Bund Thymian  
150 g Zucker  
50 g Thymianhonig  
6 dl Wasser  
2 EL Zitronensaft  
2 dl fruchtiger Weisswein, z. B. Gewürztraminer

### Zubereitung

1. Pfefferkörner im Mörser oder unter einem Pfannenboden zerquetschen. Mit der Hälfte des Thymians, dem Zucker und dem Honig in eine Pfanne geben. Wasser begeben und alles aufkochen. Kurz ziehen lassen. In eine Chromstahlschüssel absieben und auskühlen lassen.
2. Zitronensaft und Wein zum Zuckersirup geben. Blättchen des restlichen Thymians dazuzupfen. Tiefkühlen. Nach ca. 50 Minuten aus dem Tiefkühler nehmen. Angefrorene Masse mit einem Schwingbesen verrühren. Dadurch werden die am Schüsselrand entstandenen Eiskristalle unter die Masse gemischt. Diesen Vorgang 2- bis 3-mal im Abstand von ca. 30 Minuten wiederholen, bis die Masse aus kleinen Kristallen besteht. In Bechern anrichten und sofort servieren.