Erdbeertrauben-Granita

Kategorien:	Desserts, Kinder-Rezepte, Obstküche, Single, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Erdbeertrauben
500 ml kaltes Wasser
150 g extrafeiner Zucker (Feinkristallzucker)
Saft von 1 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Die Trauben entstielen und für die Garnierung etwa 24 Stück in den Gefrierschrank legen.
Die restlichen Trauben in ein Abtropfsieb geben und zum Reinigen der Schale mit kochendem Wasser übergießen.
Mit Zucker und kaltem Wasser in einem Topf einige Minuten leicht erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.
Die Hitze steigern und den Topf vom Herd nehmen, wenn das Wasser zu kochen beginnt.
Mit einem Tuch abgedeckt über Nacht stehen lassen.
Den Saft in eine Schüssel abseihen.
Die Trauben kurz in der Küchenmaschine verarbeiten, damit sie aufplatzen.
Mit der Außenseite eines Schöpflöffels in kreisförmigen Bewegungen durch ein engmaschiges Sieb in eine Schüssel streichen.
Die Rückstände im Sieb wegwerfen.
Den Zitronensaft zugeben.
Die Mischung in einen Gefrierbehälter füllen (die Füllhöhe sollte etwa 3 cm betragen) und etwa 2 Stunden tiefgefrieren.
Aus dem Tiefkühlgerät nehmen und mit einer gabel die gefrorenen Stellen vom Rand in die Mitte ziehen, dann erneut einfrieren.
Nach 3 Stunden wieder mit der Gabel bearbeiten, bis die Masse flockig ist.
Die eingefrorenen Trauben 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät nehmen und die Granita damit dekorieren.
Sofort servieren.

Tip: Wenn die Granita länger gelagert werden soll, in einem schmaleren, höheren Gefrierbehälter umfüllen.
Ist sie hart geworden, etwa 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen und dann mit der Gabel durcharbeiten.