

Granita von schwarzen Johannisbeeren



Zutaten:

- 500 g schwarze Johannisbeeren
- 200 ml Schwarzer Johannisbeersirup
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Wasser
- 1 EL Honig



Zubereitung

Die Johannisbeeren abzupfen, d.h. von den Rispen streifen. Ein paar Beeren zur Dekoration beiseite stellen. Die anderen Beeren mit Wasser, Sirup, Honig und Apfelsaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.

Alles durch ein feines Sieb streichen. (Tipp: Vor dem Einfrieren abschmecken, ob es süß genug ist. Eventuell mit Honig nachsüßen oder mit Wasser mildern.)

Das Fruchtpüree in eine gefriergeeignete, möglichst flache Form geben.

Dann zudecken und im Tiefkühlfach mindesten 12 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.

Vor dem Servieren das gefrorene Fruchtpüree mit den Zinken einer Gabel kräftig abkratzen. Den abgekratzten Eisschnee (= Granita) in Gläser portionieren. Mit ein paar Beeren garnieren.

Tipp: Wer möchte füllt die Granita mit gekühltem Sekt auf.