



# Apfel-Walnuss-Granita



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 197 Kcal  
Eiweiß: 2 g      Fett: 10 g  
Kohlenhydrate: 23 g

## Zubereitung:

1. Aus Wasser und Zucker Läuterzucker herstellen. Dafür das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verquirlen.
3. Die Masse in ein flaches Plastikgefäß geben und ca. 2 Stunden ins Eisfach geben.
4. Herausnehmen und mit einem Messer in kleine Stücke zerteilen. Diese in ein Gefäß geben und luftdicht verschließen. Erneut eine Stunde tief gefrieren. Etwa 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank geben.

## Zutaten für 8 Portionen :

250 ml Wasser  
120 g Zucker  
500 ml Apfelmus  
1 EL Zitronensaft  
250 ml Muskatwein  
120 g kalifornische Walnüsse, geröstet  
und fein gehackt