



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