Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Granita aus Früchten

Obst
Für die Verwertung von überreifen Früchten und anderen fruchtigen Resten
Kalte Süßspeisen und Desserts
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- 600 g süße, wasserhaltige Früchte (z.B. Erdbeeren,Himbeeren, Wassermelone)
- n.B. 2 bis 3 EL Zucker
- evtl. Reste von Marmelade, Fruchtmus, Kompott oder Fruchtsaft

Zubereitung:

Früchte waschen, putzen, bei Bedarf schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Obststücke mit den anderen Zutaten im Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Das Mus sollte flüssig und nicht zu dick sein. Ist es zu dick, kann noch etwas Wasser oder Fruchtsaft hinzugefügt werden. Das Fruchtmus in Eiswürfelbehälter füllen und im Gefrierfach ca. 4 bis 5 Stunden lang gefrieren lassen. Danach die gefrorenen Fruchtwürfel im Standmixer oder mit einem Zerkleinerer zu körniger Granita verarbeiten. Granita in Gläser geben und mit einem langstieligen Dessertlöffel servieren.

rund 15 Minuten plus Zeit fürs Gefrieren

**vegan bei Verwendung von Fruchtsaft, der ohne tierische Hilfsstoffe wie Gelatine geklärt wurde*