**Blitzsorbet**

Ein Bild, das Gelände, Essen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Zutaten:

250 g Orangenfilet, leicht angetaut

3 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Handmixer pürieren. Ev. zusätzlich 2 EL Wasser beifügen.

Zutaten für die Streusel:

100 g Mehl

50 g Butter kalt in Stücken

40 g Zucker

10 g Zimt

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln kneten. Mit dem Knethaken des Handrührgeräts alle Zutaten gut mischen, dann mit den Händen kneten, bis die Streusel die gewünschte Grösse haben.

Achtung: Je weicher die Butter, desto feiner werden die Streusel. Werden die Streusel zu lange geknetet, wird der Teig zu warm und zu weich.

Streusel kaltstellen: Wenn die Streusel vor dem Backen gut durchgekühlt sind, halten sie besser zusammen und bleiben in Form.