

## Pfirsich-Maracuja Granita

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Niveau: einfach

### Zutaten für 4 Personen:

1 Bio-Zitrone

500 g Weihenstephan Fruchtquark Pfirsich-Maracuja

150 ml Ahornsirup

2 EL grüne Pistazien

250 g Beeren, je nach Geschmack und Jahreszeit

### Zubereitung:

1. Die Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Weihenstephan Fruchtquark Pfirsich-Maracuja und Ahornsirup verrühren, in eine flache Schale geben und im Tiefkühlfach gefrieren, das dauert mindestens 4 Std.

2. Die gefrorene Granita aus dem Tiefkühler nehmen, 15 Min. etwas wärmer werden lassen. In der Zwischenzeit die Pistazien grob hacken und die Beeren – falls nötig – kurz waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann mit einem stabilen Esslöffel Granita-Flocken abschaben und mit Beeren und Pistazien auf Schüsselchen verteilen. Gleich servieren.

### Tipp:

Alle Weihenstephan Fruchtquark-Sorten eignen sich auch für unser Granita-Rezept, je nach Jahreszeit und Geschmack einfach mit verschiedenen frischen Früchten kombinieren.