

Wassermeloneneis

Für das Eis:

1 Wassermelone
2 EL Zucker
Saft einer Limette

Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der Wassermelone pürieren, durch ein feines Sieb streichen und den Saft auffangen. Den Saft erneut durch ein Sieb geben, diesmal jedoch das Sieb mit einem Küchentuch auslegen. Die Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Limettensaft verrühren und in Eisförmchen füllen. Die Formen ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und dann tiefkühlen.



Rezept und Bilder: www.fraeulein-gluecklich.com