

Rezept

Buttermilch-Melonen-Eis

Ein Rezept von Buttermilch-Melonen-Eis, am 24.02.2024

Zutaten

800 g Wassermelone	100 g Himbeeren
100 ml Melonensirup	3-4 EL Zitronensaft
150 g Buttermilch	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 700 ML 20 MIN. + 30-40 MIN. ODER 5-6 STD. GEFRIEREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**
Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Wassermelone entkernen, Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen oder klein schneiden. Himbeeren abbrausen, verlesen und trocken tupfen. Melonen und Himbeeren mit Sirup und Zitronensaft vorsichtig mischen. 400 g davon fein pürieren. Übrige Früchte kalt stellen.
2. Fruchtpüree mit der Buttermilch glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse in der Eismaschine in 30-40 Min. gefrieren lassen. Oder für 5-6 Std. ins Gefriergerät stellen und alle 30 Min. umrühren.
3. Aus dem Eis mit einem Eisportionierer Kugeln formen und in Glasschalen mit dem übrigen Obst anrichten.