

Rezept

Erdbeer-Melonen-Eis am Stiel

Ein Rezept von Erdbeer-Melonen-Eis am Stiel, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Stück Wassermelone (ca. 250 g Fruchtfleisch, geputzt gewogen) | 2 EL Agavendicksaft |
| 3 Erdbeeren | 200 g roter Fruchtsaft (z. B. Erdbeerfruchtsaft, Kirschsafte oder Johannisbeersafte) |
| | 6 Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Wassermelone aus der Schale lösen, entkernen und grob würfeln. Melonenwürfel und Agavendicksaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren.

2. Das Püree mit dem Fruchtsaft verrühren und in die Formen füllen. Erdbeeren abbrausen, entkelchen und halbieren. Jeweils eine Erdbeerhälfte in die Formen geben. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und alles für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach stellen.