

Rezept

Kokos-Frucht-Eis

Ein Rezept von Kokos-Frucht-Eis, am 17.06.2024

Zutaten

1 Dose Kokosmilch (400 g)	150 g Zucker
1 große Papaya (300 g)	½ Mango (200 g)
1 Stück Honigmelone (100 g)	Saft von ½ Limette
Papaya- oder Mangostücke	geschlagene Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Kokosmilch mit dem Zucker in einen Topf geben und nur erwärmen, nicht aufkochen lassen. Den Zucker unter Rühren auflösen. Abkühlen lassen.

2. Die Papaya schälen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenfalls etwas zerkleinern. Die Honigmelone schälen, Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

3. Alle Früchte mit dem Limettensaft in den Mixer oder ein hohes Aufschlaggefäß geben, die abgekühlte Kokosmilch dazugeben und alles fein pürieren. Die Masse in eine flache Schale (oder einen Eiswürfelbehälter) füllen und für mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

4. Zum Servieren von der gefrorenen Masse mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen und in Dessertschälchen oder Kelchgläser geben. Das Eis mit Fruchtstücken und nach Geschmack mit Sahnetupfern garnieren.