

Rezept

Melonen-Quark-Eis

Ein Rezept von Melonen-Quark-Eis, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Honigmelone

1 gehäufte EL Zucker

1 sehr frisches Eiweiß

150 g Sahnequark

Mark von 1 Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Melone halbieren, die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch herauslösen und fein pürieren.

2. Den Quark mit dem Zucker und dem Vanillemark glatt rühren, das Melonenpüree unterziehen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Die Masse in eine Schüssel füllen, ins Tiefkühlfach stellen und in 3-4 Std. gefrieren lassen, dabei ab und zu gut durchrühren.