

## Rezept

# Quarkeis mit Sesamknusper und Melone

Ein Rezept von Quarkeis mit Sesamknusper und Melone, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Sahne	<b>60 g</b> Puderzucker
<b>450 g</b> Magerquark	<b>40 g</b> heller Sesam
<b>20 g</b> Honig	<b>600 g</b> Galia-Melone (geputzt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 14 g F, 13 g EW, 29 g KH

## Zubereitung

1. Die Sahne mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. In einer zweiten Schüssel den Quark glatt verrühren. Sahne mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
2. Die Eismasse nach Bedienungsanleitung in der Eismaschine tiefkühlen. Wer keine Eismaschine hat, gibt die Quarkcreme in einen Gefrierbehälter und diesen ins Tiefkühlfach, dabei in den ersten 2 Std. die Creme alle 20 Min. mit einem Schneebesen durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden. Masse weitere 2 Std. tiefkühlen.
3. Inzwischen den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren bei mittlerer Hitze rösten, bis er anfängt zu duften. Den Honig dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Den Honig-Sesam dünn auf ein Stück Backpapier streichen und trocknen lassen.
4. Etwa 30 Min. vor dem Servieren das Eis aus dem Tiefkühlfach nehmen und bei Raumtemperatur antauen lassen. Sesamknusper in kleine Stücke brechen. Die Melone in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Mit einem Eisportionierer Kugeln vom Quarkeis abstechen und diese auf sechs Dessertteller verteilen. Die Galiamelonenstücke dekorativ daneben anrichten und alles mit dem Honig-Sesam-Knusper bestreuen.