

Rezept

Wassereis mit Früchten

Ein Rezept von Wassereis mit Früchten, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Bio-Zitrone | 75 g weißer Rohrzucker |
| 2 Rispen Rote Johannisbeeren | 350 ml stilles Mineralwasser |
| 2 Erdbeeren | ½ grüner Apfel (z. B. Granny Smith) |
| 1 Stück Galia-Melone (ersatzweise Cantaloupe-Melone, ca. 350 g Fruchtfleisch, geputzt gewogen) | |

Außerdem:

- 8** Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 13 g KH

Zubereitung

- 1.** Für den Sirup die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 125 ml Wasser mit Zitronenschale, -saft und Zucker aufkochen. 2 Min. köcheln, danach abkühlen lassen.
- 2.** Die Johannisbeeren kurz abbrausen, von den Rispen streifen und mit 1 TL Zitronensirup vermischen. Dann auf 2 Stieleisformen verteilen und diese mit Mineralwasser auffüllen.
- 3.** Erdbeeren kurz abbrausen, entkelchen und in dünne Scheiben schneiden. Mit je 1 TL Zitronensirup auf 2 Stieleisformen verteilen, mit Mineralwasser auffüllen.
- 4.** Den Apfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 TL Zitronensirup vermischen, in 2 Stieleisformen geben und mit Mineralwasser auffüllen.
- 5.** Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus der Melone herausdrehen, mit 1 TL Zitronensirup vermischen, in 2 Stieleisformen geben, mit Mineralwasser auffüllen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.