

Rezept

# Wassereis mit Früchten

Ein Rezept von Wassereis mit Früchten, am 28.06.2026

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Bio-Zitrone  | <b>75 g</b> weißer Rohrzucker              |
| <b>2 Rispen</b> Rote Johannisbeeren   | <b>350 ml</b> stilles Mineralwasser        |
| <b>2</b> Erdbeeren  | <b>½</b> grüner Apfel (z. B. Granny Smith) |
| <b>1 Stück</b> 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.