Rezept

Wassermelonen-Cooler

Ein Rezept von Wassermelonen-Cooler, am 12.10.2024

Zutaten

- **150 g** weißer Rohrzucker
- **2 EL** Limettensaft
- **350 ml** alkoholfreier Sekt (ersatzweise alkoholfreier Prosecco)
- **1 Stück** Wassermelone (ca. 500 g, kernarm, ersatzweise 350 g Erdbeeren)
- **6 EL** alkoholfreies Bittergetränk (nach Belieben, z. B. Crodino)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Drinks (à ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal, 35 g KH

Zubereitung

1. In einem Topf 125 ml Wasser und den Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Zuckersirup auskühlen lassen.

2. Die Melone schälen, entkernen und grob würfeln (es sollten 300 g Fruchtfleisch sein). Mit Limettensaft und Zuckersirup in den Mixer geben und alles auf höchster Stufe fein pürieren. Das Melonenpüree in eine flache Plastikdose geben und für 6-8 Std. ins Tiefkühlfach stellen, bis es zu Sorbet gefroren ist. Dabei ab und zu mit der Gabel kräftig durchrühren.

3. Je 2 Kugeln Melonensorbet in ein Glas geben und nach Belieben mit dem Bittergetränk beträufeln. Mit dem Sekt aufgießen. Den Cooler sofort mit kleinen Löffeln und Trinkhalmen servieren.