

Rezept

Wassermelonen-Eis am Stiel

Ein Rezept von Wassermelonen-Eis am Stiel, am 09.09.2024

Zutaten

- 1 kleine Wassermelone
- 2 cl Vodka
- 2 EL Zitronensaft

Außerdem

Eisstiele

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Wassermelone in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Achtung: Achtet darauf, die Scheiben ganz gerade zu schneiden, damit später nichts herausläuft.
2. Danach jeweils eine Scheibe auf einen Teller legen und mit einem Messer zunächst das Fruchtfleisch ausschneiden.
3. Nun das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit den restlichen Scheiben ebenso verfahren. Danach das Fruchtfleisch zusammen mit dem Zitronensaft und dem Vodka im Mixer pürieren. Achtung: Achtet darauf, dass ihr die Maße nicht zu stark püriert, damit sie nicht ganz flüssig wird.
4. Jetzt schneidet ihr mit einem scharfen Messer 4 Schlitze in die Melonenschale (jeweils gegenüber voneinander) und steckt anschließend die Eisstiele hindurch.
5. Danach gießt ihr das Melonenpüree langsam in die Melonenschale.
6. Anschließend kommt das ganze für mind. 4 Stunden ins Gefrierfach.
7. Zum Schluss in Viertel schneiden und genießen.