

## Rezept

# Wassermelonen-Gelee

Ein Rezept von Wassermelonen-Gelee, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1</b> kleine Wassermelone (etwa 1 kg) | <b>1</b> kleine Bio-Zitrone      |
| <b>1 EL</b> Traubenzucker                | <b>½ TL</b> Zimtpulver           |
| <b>30 g</b> Speisestärke                 | <b>2 EL</b> Joghurt (3,5 % Fett) |
| <b>1 Zweig</b> Minze                     |                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 1 g F, 1 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

1. Die Melone in Spalten schneiden, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, grob zerkleinern und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Etwa 500 g Fruchtsaft abmessen und in einen kleinen Topf geben.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen. Etwas Schale mit einem Zestenreißer abziehen und zugedeckt beiseitestellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Traubenzucker und Zimt unter den Melonensaft rühren.
3. Die Stärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren. Den Melonensaft erhitzen, die angerührte Speisestärke untermischen und alles bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln. In kalt ausgespülte Dessertgläser gießen und darin erkalten lassen, dann mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Zum Servieren auf jedes Melonengelee einen Klecks Joghurt geben, die beiseitegestellte Zitronen-Julienne aufstreuen. Die Minze abrausen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und zum Garnieren verwenden.