

Wassermeloneneis

Sommerliches Melonen-Erdbeer-Bananen-Eis eingebettet in saftige Wassermelonenstücke.

6 - 9 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Eis:

etwa 1 kleine Wassermelone (etwa 1,2 kg)

300 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren

etwa 1 reife Banane (etwa 125 g)

etwa 1 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

125 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 4 Yogurette®-Riegel

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Erdbeeren

Wie mache ich ein Wassermeloneneis?:

1 Vorbereiten:

Melone vierteln. Jeweils die Seiten der Viertel begradigen. Aus den Vierteln 6-9 etwa 4-5 cm breite Stücke schneiden und beiseitestellen. Übriges Fruchtfleisch herauschneiden, Kerne entfernen und 300 g abwiegen. Erdbeeren waschen und putzen. Banane schälen.



2 Eis zubereiten:

Melonenfruchtfleisch, frische oder gefrorene Erdbeeren und Banane in einen Mixer geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles pürieren. In einer Eismaschine gefrieren lassen. Die Angaben des Herstellers beachten.



3 Verzieren:

Aus den breiten Melonenstücken die Mitte so herausschneiden, dass jeweils etwa 1 cm breite Ränder stehen bleiben. Aus den Schokoriegeln Trapeze schneiden und in die Fruchtfleischränder drücken. Das Eis portionieren und in den Melonen-"Taschen" verteilen. Mit Zuckerstreuseln und vorbereiteten Erdbeeren dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Eismasse vor dem Einfrieren mit 1-2- EL Puderzucker abschmecken.

