

Wassermeloneneis

Ist es heiß, braucht ihr Eis. Wie gut, dass wir hier ein besonders cooles Rezept haben: Wassermeloneneis am Stiel!



Bildquelle: geo.de

Zutaten für 10 Wassermeloneneis:

- 500 g Wassermelone
- 200 g Honigmelone
- 100 g Zucker
- 2 Kiwis
- 2 EL Zitronensaft
- (zerstoßene) Eiswürfel

Außerdem:

- 10 Eis-am-Stiel Förmchen (je 70 ml)

Zubereitung: So macht ihr das Meloneneis

1: Gebt den **Zucker** mit 150 ml Wasser in einen Topf und kocht ihn so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Gießt den Zuckersirup in eine Schale und lasst ihn abkühlen.

2: Schneidet die Schale beider Melonen ab und entfernt die Kerne. Schneidet das Fruchtfleisch in Stücke. Püriert die Wassermelonenstücke fein. Streicht das **Püree** durch ein feines Sieb. Füllt es in die Eis-am-Stiel-Förmchen und stellt sie in den Tiefkühler.

3: Gebt die **Honigmelone** mit der Hälfte des Zuckersirups und dem Zitronensaft in den Mixer und püriert alles fein. Wenn die Wassermelonenschicht angefroren ist, gießt ihr das Püree als dünne Schicht darauf und stellt die Förmchen wieder zum Anfrieren in den Tiefkühler.

4: Zum Schluss sind die **Kiwis** dran. Schält sie, mixt sie mit dem restlichen Zuckersirup und gießt sie als letzte Schicht in die Förmchen (aber erst gucken, ob die weiße Schicht schon fest ist). Steckt vorsichtig die Stiele in die Püreeschichten.

5: Stellt das Eis für mindestens vier Stunden ins Gefrierfach. Zum **Servieren** löst ihr es einfach aus den Förmchen!

Quelle: geolino Kinderrezepte: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/19120-rtkl-rezept-wassermeloneneis>