

Melonen-Eis

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Melone(n) (Galiamelone), das Fruchtfleisch abwiegen
- 90 g Zucker
- 200 g Milch
- 200 g Sahne
- 2 Zitrone(n), den Saft davon
- 2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

1. Den Zucker mit dem Vanillezucker zusammen abwiegen. Das Fruchtfleisch mit einem Schuss Milch pürieren, die restlichen Zutaten dazugeben und nochmals pürieren, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben.
2. In die Eismaschine oder ins Gefrierfach geben und alle 15 Minuten gut und kräftig umrühren.

Tipps & Tricks

Originalrezept mit Online-Rechner für mehr/weniger Personen:

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=926761197969601>