

Zackig g'schmackig: Wassermeloneneis

Ihr habt Lust auf eine fruchtige Erfrischung?
Wir zeigen euch, wie ihr aus Früchten selbstgemachtes Wassermeloneneis zubereiten könnt.



Dafür braucht ihr eine Wassermelone, Kiwis,
Joghurt (je nach Geschmack Kokos-, Vanille- oder Naturjoghurt), Eisformen und Holzstiele.



Zu Beginn schneidet ihr die Wassermelone in Stückchen. Lasst euch dabei von einem Erwachsenen helfen, denn die Melonenschale kann ganz schön hart sein!



Gebt die Melonenstücke in den Mixer und püriert alles.



Tipp: Die Melonenkerne können etwas bitter schmecken. Wenn ihr das nicht mögt, gießt das Püree noch kurz durch ein Sieb.

Mit ein bisschen Zitronensaft schmeckt das Eis später noch erfrischender.



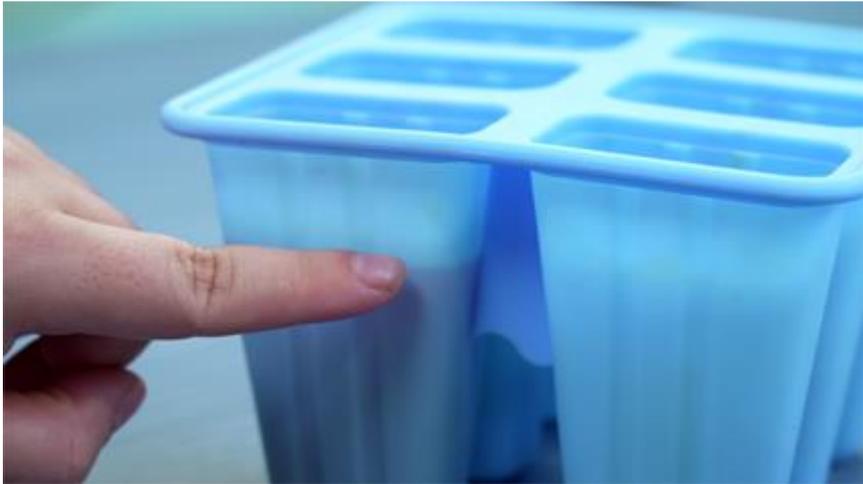
Jetzt geht's ans Befüllen. Dafür könnt ihr eine Eisform verwenden.
Wenn ihr keine Eisform zuhause habt, funktioniert es auch mit kleinen Joghurtbechern.



Zuerst füllt ihr die pürierte Wassermelone in die Eisform.



Ungefähr bis hierhin.



Die erste Schicht lasst ihr kurz aufrieren.
So könnt ihr die Holzstäbchen besser hineinstecken und die einzelnen Schichten vermischen sich nicht.



Als nächstes sind die Kiwis dran. Ihre grüne Farbe eignet sich perfekt für die Melonenschale.
Gebt die kleingeschnittenen Kiwis in den Mixer und püriert sie kurz.



Verteilt ein bisschen Joghurt auf der Melonenmasse.



Den Abschluss bildet das Kiwipüree.



Jetzt kommt eure Eisform wieder ins Eisfach. Nach ein paar Stunden ist alles durchgefroren.

Löst das Eis nun vorsichtig aus der Form. Schon ihr könnt euer selbstgemachtes Wassermeloneneis genießen!

