

# WASSERMELONEN-EIS AUS 4 ZUTATEN

## REZEPT FÜR 6 EIS AM STIEL

Abgesehen von ein paar Schoko-Drops, die ihr, wenn ihr mögt, ins Eis geben könnt, kommt in dieses Eis kein zusätzlicher Zucker – aber dank der süßen Wassermelone schmeckt es trotzdem herrlich fruchtig-süß!



1 großes Stück  
Wassermelone



1 Kiwi



Einige Löffel  
(veganen) Joghurt



Auf Wunsch:  
Schokodrops

1

Entferne die Kerne aus der Wassermelone, schneide sie in Stücke und püriere die Wassermelone möglichst fein.

2

Füge auf Wunsch als optischen und leckeren Ersatz für die Kerne einige Schokodrops (aus der Backwaren-Abteilung, bevorzugt Bio) zu.

3

Fülle die pürierte Wassermelone zu mehr als die Hälfte, aber nicht ganz voll in Stiel-Eis-Formen oder als kleine Eiskugeln in Eiswürfel-Behälter und stelle sie in dein Gefrierfach. Warte etwa eine Stunde, bis das Eis leicht angefroren ist.

4

Fülle jetzt etwas (veganen) Joghurt auf das angefrorene Eis. Dies wird optisch im Eis die weiße Zwischenschale der Wassermelone. Stelle das Eis wieder ins Gefrierfach und warte etwa eine halbe Stunde.

5

Püriere die (geschälte) Kiwi und fülle sie zum Schluss in die Stieleis-Formen. Stelle sie wieder in das Gefrierfach. Nach ein paar Stunden ist dein Eis fertig.

**GUTEN APPETIT!**