Wassermeloneneis



Zutaten

- 250 g Wassermelone
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 50 g Honig
- 300 ml Vollmilch
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Teelöffel Johannesbrotkernmehl

Zubereitung

1. Melone pürieren und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Falls der Honig kristallisiert sein sollte, zuvor in einem Wasserbad flüssig machen.

2. Gut durchgekühlte Zutaten in die Eismaschine geben, und so lange rühren lassen, bis das Eis fest geworden ist.

Tipp:

Wer keine Eismaschine hat, stellt das Eis in das Gefrierfach und rührt es zwischendurch des öfteren und am Schluss noch einmal kräftig mit dem Handrührgerät durch, dadurch wird Luft eingearbeitet, so dass das Eis locker wird. Dieser Vorgang

kann 8-12 Stunden (je nach Menge) dauern.