



Hagebutten-Melonen-Eis

Zutaten

400 g Cantaloupe-Melone

150 ml Pflanzendrink

1 Teelöffel Hagebuttenpulver

0.5 Stück(e) Limette (optional)

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 4 h

Gesamtzeit: 4 h 15 min

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Halbiere die Melone und löse das Fruchtfleisch vorsichtig aus der Schale. Entferne die Kerne und schneide das Melonenfleisch klein.

2.

Füge nun die pflanzliche Milch-Alternative, das Hagebutten-Pulver und, wenn du magst, etwas Limettensaft mit dem Melonenfleisch in einen Mixer.

3.

Püriere alle Zutaten, bis du eine feine, cremige Masse hast.

4.

Fülle die Eismasse in Popsicle-Behälter und friere sie ein.

5.

Lasse dein Eis mindestens für 4 Stunden im Gefrierfach, besser aber über Nacht, bevor du los-schleckst.