

Wassermelonen-Eis aus dem Thermomix



© Rezepte mit Herz Magazin

🕒 20 min

👨‍🍳 leicht

👤 4 Personen

Im Sommer-Heft war für dieses Eis leider kein Platz mehr, aber diese sommerliche Erfrischung wollten wir euch nicht vorenthalten! Daher erhaltet ihr dieses leckere Rezept einfach hier!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Wassermelonen-Fruchtfleisch, entkernt |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | Himbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Naturjoghurt |
| <input type="checkbox"/> | 25 g | gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure |
| <input type="checkbox"/> | 10 | große Minzblätter |
| <input type="checkbox"/> | | Saft von einer halben Zitrone |

Zubereitung

1. Die Wassermelone in grobe Stücke schneiden und mit allen Zutaten im Mixtopf 8 Sek./Stufe 8 pürieren.
2. In Eiswürfelbehälter füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.
3. Die Würfel in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 6 cremig rühren und genießen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 190 kcal, 3 g E, 2 g F, 38 g KH