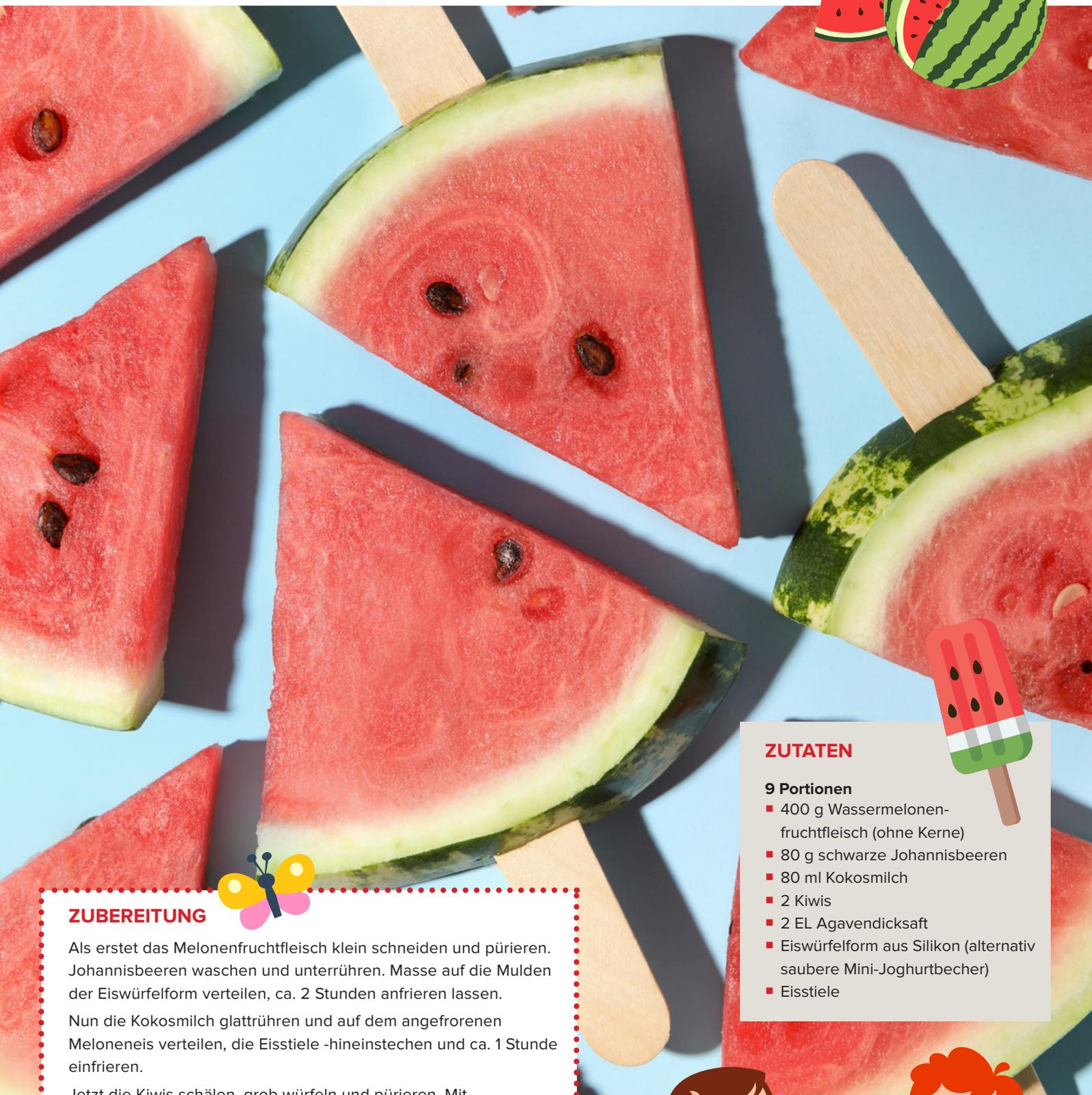
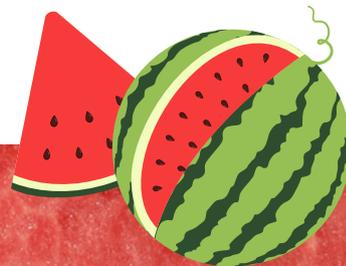


# MELONEN-Fruchteis



## ZUTATEN

### 9 Portionen

- 400 g Wassermelonenfruchtfleisch (ohne Kerne)
- 80 g schwarze Johannisbeeren
- 80 ml Kokosmilch
- 2 Kiwis
- 2 EL Agavendicksaft
- Eiswürfelform aus Silikon (alternativ saubere Mini-Joghurtbecher)
- Eisstiele

## ZUBEREITUNG

Als erstes das Melonenfruchtfleisch klein schneiden und pürieren. Johannisbeeren waschen und unterrühren. Masse auf die Mulden der Eiswürfelform verteilen, ca. 2 Stunden anfrieren lassen.

Nun die Kokosmilch glattrühren und auf dem angefrorenen Meloneneis verteilen, die Eisstiele hineinstecken und ca. 1 Stunde einfrieren.

Jetzt die Kiwis schälen, grob würfeln und pürieren. Mit Agavendicksaft süßen. Auf die Kokoschicht geben und weitere ca. 3 Stunden frosten.

Nach Bedarf mit weiterem Obst anreichern und eiskalt servieren.

(Quelle: Lecker.de)

