

## Melonensorbet

[Dessert](#)[Früchte](#)[Kalte Küche](#)[Sommer](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)

### ZUBEREITUNG



Zucker in 200 ml Wasser aufkochen. Unter Rühren so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Ganze vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Melone achtern, das Fruchtfleisch herauslösen und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch pürieren und durch ein Sieb streichen. Saft der halben Limette auspressen. Das Melonenpüree mit dem abgekühlten Sirup und dem Limettensaft vermischen und in eine möglichst flache Gefrierbox geben. Verschlossen ca. zwei Stunden im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Sobald die Fruchtmasse an den Rändern breiig gefriert, mit einer Gabel umrühren. Das Sorbet für weitere zwei bis drei Stunden einfrieren, dabei alle 30 Minuten umrühren. Mit Minze in einem Glas anrichten und die Manner Eiszaffeln dazu reichen.



### ZUTATEN



200 g Zucker

1 Wassermelone (2-3 kg)

1/2 Limette

1 Zweig frische Minze

8 Pkg. Manner Eiszaffeln