

# Wassermelonen Erdbeer Sorbet



## Einkaufsliste:

Für etwa 6 Portionen Sorbet  
½ mittelgroße Wassermelone (ca. 700g)  
100g Erdbeeren  
Saft einer Zitrone, nach Belieben auch  
Abrieb  
220ml Wasser  
100g Zucker

## So wird's gemacht:

Zwei Optionen:

Entweder: Melone und Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und am Tag vorher einfrieren, am nächsten Tag in eine Schüssel geben.

Oder: Melone und Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in eine Schale, dann dauert die Zubereitung am Tag selbst etwas länger. In beiden Fällen die Melone nur aushöhlen, nicht wegwerfen. Melone aushöhlen bis zum weißen Rand und dann in den Tiefkühlschrank stellen.

Zunächst Zucker und Wasser zum Kochen bringen und köcheln lassen bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, Zitronensaft hinzugeben und noch kurz köcheln lassen. Masse über das Obst (gefroren oder nicht) geben. Nun die Masse pürieren bis alle Früchte zerkleinert sind. Masse abkühlen lassen (entfällt bei gefrorenem Obst). Diese Masse in die Melone füllen und in den TK stellen, alle 30 Minuten mit einer Gabel immer wieder zerstoßen und gut umrühren bis die Masse stark eingedickt (gefroren) ist.

Wer eine Eismaschine hat, kann die (abgekühlte) Masse für etwa 45-50 in die Maschine geben und dann in die Melone füllen.

Bis zum Servieren kalt stellen, wenn das Sorbet erst am nächsten Tag serviert wird, Melone etwa 10-20 Minuten vor dem Servieren aus dem Eisfach holen und antauen lassen.