



WASSERMELONEN-GRANITA

Für 4 Personen:

*500 g Wassermelonen-Fruchtfleisch
(möglichst kernlos)*

3 EL frisch gepresster Zitronensaft

*3 EL Ahornsirup, Grad A oder C
(alternativ: Akazienhonig)*

10 Minzeblättchen

Zeitaufwand:

10 Minuten plus 4 Stunden

Wartezeit

Wassermelonenfruchtfleisch würfeln. Wenn Kerne darin sind, diese entfernen. Wassermelone zusammen mit den anderen Zutaten im Standmixer cremig pürieren.

In eine flache Glas- oder Edelstahlform gießen und in den Tiefkühler stellen. Mindestens 4 Stunden tiefkühlen und jede Stunde einmal mit der Gabel verrühren, sodass sich eine kristalline Struktur ergibt.

Vor dem Servieren noch mal mit einer Gabel gründlich durchkratzen, dann in Gläsern servieren.