

Mango Honigmelonen Eis



Zutaten für 6 Portionen:

400g	Mangos (sehr reif)
200g	Honigmelone
200ml	Sahne
40g	Zucker oder Honig

Zubereitung:

Die reifen Mangos und die Honigmelone schälen und in Stücke schneiden. Mit einem Pürierstab mixen und die Sahne vorsichtig hinzufügen und alles gut mischen. Den Zucker oder Honig einrühren und die Masse so lange pürieren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Für den besonderen Geschmack kann man 2 Stängel Zitronenmelisse dazugeben und ebenfalls mit den Früchten mixen.

Zum Schluss portionsweise oder in ein flaches Gefäß abfüllen und 3-4 Stunden gefrieren lassen.

Fertig ist ein leckeres Eis ohne Eismaschine.

Guten Appetit