



# Wassermelonen-Eis am Stiel

10 Portionen

## Zutaten

- 500 g Wassermelone
- 80 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 120 ml Kokosmilch
- 6 Kiwis
- 1 EL Schokoladentropfen

## Zubereitung

Die Wassermelone in Würfel schneiden und zusammen mit 30 g Zucker und dem Zitronensaft im Mixer pürieren. Die Mischung in Eisförmchen verteilen (Stiele nicht vergessen!) und die Schokoladentropfen darüber streuen. Im Gefrierfach etwa 4 Stunden einfrieren.

In der Zwischenzeit die Kokosmilch mit 20 g Zucker verrühren. Das Eis aus dem Gefrierfach nehmen, die Kokosmilch-Zucker-Mischung darauf geben und erneut einfrieren (45 Minuten).

Währenddessen die Kiwi schälen und mit dem restlichen Zucker im Mixer pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Zuletzt auch die Kiwi-Mischung über die Eisformen geben und erneut 2–3 Stunden im Gefrierfach stehen lassen.

Schließlich kann das Eis vorsichtig aus der Form genommen werden.