



# Melonen-Glace

Melonen-Glace zum dahinschmelzen.

**20 Min**

Aktive Zeit



**320 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

### MENGENANGABEN:

- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark
- 1 Bio-Limette, abgeriebene Schale und ganzer Saft
- 0.2 dl Wasser
- 700 g Cantaloupe-Melone, in Würfeln **Saison**
- 2 dl Vollrahm

### WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Flacher, tiefkühlgeeigneter Behälter à ca. 1 l Inhalt

## Und so wird's gemacht

**1 von 1**

### ZUBEREITEN

Zucker und alle Zutaten bis und mit Wasser zu einem Sirup einkochen. Melone in ein hohes Gefäß geben, Sirup darübergießen, fein pürieren. Rahm dazugießen, kurz weiter pürieren. Masse in den Behälter füllen, zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren, dabei alle 30–45 Min. mit dem Schwingbesen umrühren. Oder Masse in der Glacemaschine gefrieren, bis sie streichbar ist.