

# Melonen-Buttermilch-Eis

Zubereitungszeit: 150 Minuten + Gefrierzeit!

## Zutaten:

- 200 g Sahne
- 200 ml Buttermilch
- 150 g Puderzucker
- 400 g Melonenfruchtfleisch
- 1 Spritzer Zitronensaft

## Sonstiges:

- Eismaschine

## Zubereitung:

1. Melone aufschneiden. Schale und Kerne entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln
2. Melonenstücke mit dem Zitronensaft auf ca. 100 ml einkochen. Das Melonenmus abkühlen lassen
3. Alle Zutaten vorsichtig mischen. Eismischung gemäß Gebrauchsanweisung in die Eismaschine füllen und rühren lassen. Bei uns dauert es ca. 50 Minuten, damit das Eis später auch schön cremig ist
4. Eis in eine Gefrierbox umfüllen und mehrere Stunden durchfrieren lassen

