

# Italienische Rezepte

## Gelato al cocomero, Wassermeloneneis (Sizilien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eis, Italien, Süßspeise, Vegan, Wassermelone

---

500 g	Wassermelonenfleisch	25 g	Orangeat; gewürfelt
300 g	Zucker	25 g	Zitronat; gewürfelt
2	Essl. Orangenblütenessenz	1/2	Becher Pistazien; gehackt
120 g	Schokoladenraspel		Zimt

---

Das Melonenfleisch entkernen und pürieren. Die Hälfte des Zuckers und die Orangenblütenessenz hinzufügen, in der Eismaschine gefrieren lassen, bis die Masse fast fest ist.

Aus der Maschine nehmen und den restlichen Zucker, die Schokoladenraspel, Orangeat und Zitronat sowie Pistazien und Zimt rasch unterrühren. In eine Model- oder Puddingform füllen und im kältesten Teil des Kühlschranks - nicht im Gefrierfach! - mehrere Stunden durchkühlen.

Vor dem Servieren stürzen und mit Zimt bestäuben.