

Wassermelonen-Granita-Eis | vegan

○ Leicht

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 7 Min.

500 g Wassermelonen-Fruchtfleisch

50 ml "Annona Hibiscus" [Bio King Kokosnusssaft](#)

1 EL [Bio Kokosblütensirup](#)

frische Minze

1

Das Fruchtfleisch der Wassermelone in Würfel schneiden und in einem Mixer pürieren. Anstelle eines Mixers kann auch ein Pürierstab verwendet werden.

2

Das zimmerwarme Kokoswasser in eine Schale geben und den Kokosblütensirup einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Diese Mischung zum Melonenpüree in den Mixer geben und nochmals pürieren.

3

Die Fruchtmasse in eine flache, tiefkühlgeeignete Schale füllen und ins Gefrierfach stellen.

4

Nachdem die Masse zu frieren (nach ca. 30 Minuten) beginnt, das Eis mit einer Gabel zerstoßen. Die Form wieder ins Gefrierfach stellen.

5

Diesen Prozess alle 30 Minuten wiederholen, bis sich feine Eiskristalle gebildet haben.

6

Die Granita in Gläser füllen, frische Minzblätter dazu geben und sofort servieren.



Tipp:

Als leichten Sommer-Aperitif die Granita mit Rosé-Sekt aufgießen.