

Wassermelonen Eis am Stiel



Zutaten für 8 Stück:

- 250 g Wassermelone (ohne Schale)
- 150 g Erdbeeren
- 25 g Schokodrops
- 150 g Naturjoghurt
- 2 Kiwis

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren und entferne das Grün.
2. Schäle die Melone und gib sie mit den Erdbeeren in eine hohe Schüssel.
3. Püriere die roten Früchte miteinander.
4. Verteile das Fruchtpüree in Eisformen. Achte dabei darauf, dass du die Förmchen nicht ganz füllst.
5. Verteile dann die Schokodrops darin.
6. Stelle die Eisförmchen nun für 1 Stunde in das Gefrierfach.
7. Hole die Eisförmchen dann aus dem Gefrierfach und verteile den Joghurt gleichmäßig darauf. Stelle die Eisförmchen für weitere 30 Minuten in das Gefrierfach.
8. Schäle die Kiwis und püriere sie. Nimm die Eisförmchen wieder aus dem Gefrierfach und verteile das Kiwipüree auf der Joghurtschicht. Stecke Eisstiele in das Eis. Stelle das Wassermelonen Eis am Stiel nochmals für mindestens 30 Minuten in das Gefrierfach. Es kann dort jetzt aber auch für einige Wochen bleiben.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

