

Wassermelonen-Fruchteis für Kids



Wassermelonen-Fruchteis für Kids - Eis Spaß für klein und Groß

Bei diesem Wassermelonen-Fruchteis für Kids kam die Idee durch das „Schöller Pirulo Watermelon“. Meine Kinder finden dieses Eis am Stiel ganz toll und essen es sehr gerne. Ich dachte mir so eine ähnliche Eiskreation bekommen wir doch mit Perfecto doch auch selbst hin. Ein kleines Brainstorming mit mir selbst und die Eiskreation kam zu Papier. Grundbasis ist ein Wassermelonen-Fruchteis (Sorbet) in dem ich ein Waldmeister-Variegato Einstrudel . Die Melonenkerne werden aus einer Schokoglasur mit hohem Schokoladenanteil gemacht.

Ein Eis nur für Kids?

Nein, natürlich nicht. Da die Basis ein richtig gutes und aus balanziert, Wassermelonen Sorbet ist, kannst du das Eis natürlich auch ganz puristisch machen. Dazu einfach das Waldmeister-Variegato und die Schokoglasur weglassen. Schon hast du ein ganz tolles Wassermelonen-Fruchteis für Kids und für große! Dennoch ist auch die Bunte Kids Version eine echt leckere Kombination, die auch uns großen gut schmecken kann. Gerade die etwas herbe Note der Zartbitter Schokolade passt hervorragend als Kontrast zur süßen Wassermelone.

Alle Rezepte hier im Portal

Wie immer findest du alle benötigten Rezepte hier in unserem Rezepte-Blog. Hier findest du, dass Waldmeister-Variegato und hier die Schokoglasur. Jedoch das Verhältnis von Kokosöl und Schokolade habe ich auf 85g Zartbitter-Schokolade geändert und 15g Kokosöl.

Zutaten für 1000 g:

720 g Wassermelone entkernt 70 g Sorbet-Perfecto 50 g Perfecto-Minus 17 g Bindemittel-Perfecto 140 g Zucker 3 g Zitronensäure Optional 2,5g Cremosa Paste oder 4g natura Cremosa #mit Wassermelonen Eispaste# 85 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 190 g Zucker 605 g Wasser 90 g Wassermelonen EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 10 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #ohne Zucker# 720 g Wassermelone entkernt 30 g Wasser 150 g Perfecto-X 17 g X-Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 3 g Zitronensäure Optional 2,5g Cremosa Paste oder 4g natura Cremosa #Zutaten die später ins Eis# ca. 200 g Waldmeister-Variegato 50 g Schokoglasur Drops (aus 85g Zartbitter-Schokolade und 15g Kokosöl)

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die trockenen Zutaten zusammen mit der entkernten Wassermelone bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Den Mix mindestens 2 Stunden im Kühlschrank reifen lassen und in der Zeit 2-3 mal kurz kräftig mixen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Kurz bevor das Eis fertig ist, die Schoko-Chips dazugeben und mit unterrühren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.

#Zubereitung mit Eispaste#

Alle trockenen Zutaten mischen --

Wasser, Zucker, Eispaste, Öl, Cremosa und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

#Zubereitung Schokoglasur Drops#

Die Schokoglasur wie im Rezept vorbereiten und aus einer Spritzflasche oder

ähnlichem kleine Tropfen auf Backpapier spritzen. Diese im Froster legen zum Aushärten lassen. Da die Tropfen schnell schmelzen sollten sie nach Froster direkt ins Eis kommen und nicht bei Zimmer Temperatur liegen bleiben.