



WASSERMELONEN EIS MIT SALZ

Eismaschine / Ice cream maker

Zutaten

600g Wassermelone

120g Zucker

1 Bio Eiweiß
und SALZ!

Ingredients

21 oz watermelone

1/2 cup sugar

**1 organic egg white
and SALT!**

Zubereitung mit Eismaschine

1. Wassermelone mit Zucker und Eiweiß pürieren
2. Masse in Eismaschine geben (Topf muss 24h im Gefrierfach gelegen haben) und ca 8 min rühren lassen

Zubereitung ohne Eismaschine

1. Wassermelone mit Zucker und Eiweiß pürieren
2. Masse in kleine Eisbecher mit Stiel füllen und 24h frieren

Tipp: Das Eis 30 min vorm Portionieren aus dem Gefrierfach holen, dann ist die Konsistenz perfekt. Mit Meersalz bestreichen.

Instructions with Ice Cream Maker

- 1. blend watermelone with egg white and sugar**
- 2. place mixture into ice cream maker and blend for 8 min**

Instructions without Ice Cream Maker

- 1. blend watermelone with egg white and sugar**
- 2. pour into small popsicle cups with stick and freeze over night**

Tip: take out of freezer 30 min before serving

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!