



Wassermelonen-Sorbet

In einem Topf den Zucker 1:1 mit Wasser verrühren, aufkochen und zu einem Zuckersirup eindicken lassen. Dann zum Abkühlen zur Seite stellen. Währenddessen eine Auflauf- oder Kuchenbackform (Kastenform) im Tiefkühler vorkühlen.

Die Minze waschen und trocknen. Die Limetten auspressen und den Saft auffangen.

Die Melone schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln.

Die Melone mit dem Sirup und dem Limettensaft in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Wer es nicht so süß mag, gibt weniger Sirup hinzu.

Die Minzblätter hinzugeben und nochmal pürieren, bis eine flüssige Masse entsteht.

Die Masse in die gekühlte Form geben und abdecken. Dann für mindestens 3h in den Tiefkühler stellen. Gerne auch über Nacht. Dabei nach 1h kurz und kräftig mit einer Gabel umrühren bis Kristalle entstehen.

Das Sorbet servieren und mit frischer Minze, der restlichen Melone und den Rosenblüten nach Belieben garnieren. Yummy!

Zutaten für 4 Portionen

- 80g Zucker
- Wasser
- 2-3 Limetten
- Ca. 600g – 800g reife Wassermelone
- Wassermelone zum Garnieren
- Frische Minze
- Rosenblüten von Tante Fine