



"Waikiki-Melonen(Sorbet)-Eis mit Banane" - selbstgemacht aus Yogibär`s Gelateria Artigianale

(Grundrezept und Zubereitung)



Waikiki-Melone

Online: <http://www.yogibaer.at/gelateria/rezepte/waikiki-melone>

Allgemeine Info (Einführungstext):

Daten-/Rezeptquelle: Eigenkreation auf Basis der Ettikette der 4 Stück Waikiki-Melonen, die ich am 27.06.2023 im Globus gekauft habe.

Zutaten, Mengen:

- Gut eine halbe Waikiki-Melone

- 1 Banane
- Saft einer halben Zitrone
- 3 Esslöffel Rohrzucker
- 1 Schuss Ahorn-Sirup
- 1 Stamperl Melone-Likör aus Griechenland
- Cremiges Joghurt nach Gefühl
- Milch nach Gefühl

Zeitangaben:

- Vorbereitungszeit 15 Minuten
- Kühlung in der Eismaschine 60 Minuten

Zubereitungsart:

- Das Fruchtfleisch der halben Melone und eine Banane in Stücke schneiden und im Mixer pürieren.
- Dann zusammen mit dem Rohrzucker, den Saft einer halben Zitrone, einen Schuss Ahornsirup und auch noch einen Schuss Melonenlikör aus Griechenland in einem Gefäß händisch verrühren, bis sich der Rohrzucker sicher aufgelöst hat.
- Dann alles in die Eismaschine einfüllen.

Tipps und Tricks:

Zusatz-, Abwandlungs- u. Dekorationsinfos:

Selbst mit der Unold Eismaschine zubereitet am:

- 2023-07-02
- 2023-07-05

Status: Bereits mehrmals zubereitet, mit leichten Abwandlungen im Bereich der zusätzlichen Früchte

Produktions-/Testergebnis:

- Schmeckt sehr gut

Optimierungsmöglichkeiten:

- Zugabe von Pfirsichen oder auch Kirschen als Geschmacksverstärker

Amicas Online Serviceportal "Yogibaer"

fehlt noch!

yogibaer - www.yogibaer.at - Ein Service von Amicas Online u. Amicas Wirtschaftsbilanz, Flurgasse 12, A-4844 Regau, Tel u. Fax: 0043-7672-22204, Infohotline: 0043-664-4011351, office@amicas.at - www.amicas.at - www.vorsorgeplan.at - www.wirtschaftsbilanz.at