



Meloneneis

Buzlu Şemen



1 Melone (Galiamelone)
1 Glas Milch
6 EL Zucker
1 EL Maisstärke

- # Die Melone in vier Teilen, entkernen und mit der groben Seite eines Hobels reiben.
- # In einen Topf gehobelte Melone, Milch, Zucker und Maisstärke einfüllen und im kalten Zustand vermischen bis Maisstärke und Zucker sich aufgelöst haben.
- # Diese Mischung bei mittlerer Hitze ab und an umrühren bis es anfängt zu quellen.
- # In kleine Schalen oder Eisformen umfüllen, eine Weile bei Zimmertemperatur stehen lassen und anschliessend in den Gefrierschrank stellen.
- # Im Gefrierschrank mindestens eine Nacht stehen lassen und unmittelbar vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank herausnehmen und in entsprechende Servierteller wenden.

Tipp: Meloneneis kann auch ohne Zugabe von Milch hergestellt werden.