

Gelato fatto in casa – selbstgemachtes Eis

Heute haben wir ein besonders eisiges **Tris in italienischen Farben** vorbereitet. So besteht unser selbstgemachtes Eis aus Kiwi, Zuckermelone und Erdbeeren - und ist einfach und schnell zubereitet!

Dieses Eis eignet sich perfekt als Leckerei für **zwischendurch** oder als herrlich fruchtiges **Dessert** an warmen Sommertagen. Was du nun alles für die Herstellung unserer drei Eissorten brauchst, das verraten wir dir jetzt:



Zutaten (für 2 Personen, etwa 4 Portionen)

Für das **Kiwi-Eis** benötigst du:

- 3 Kiwis
- 1/2 halbe Limette
- 2 EL brauner Zucker
- nach Belieben 1 Minzblatt

Für das **Zuckermelonen-Eis** benötigst du:

- 1/2 Zuckermelone
- 1/2 Zitrone
- 2 EL weißer Zucker

Für das **Erdbeer-Eis** benötigst du:

- 250 g Erdbeeren
- 1/2 Zitrone

- 2 EL weißer Zucker
- nach Belieben 1 Minzblatt

Dauer der Zubereitung: pro Eissorte etwa 20 Minuten - plus anschließende Tiefkühlzeit über Nacht.

Zubereitung (leicht)

Für das **Kiwi-Eis:**

Die Kiwis schälen und die halbe Limette auspressen. Danach die Kiwi, den Limettensaft und den Zucker in einen Mixer geben und alles gut pürieren. Im Anschluss das fruchtige Püree in die Eisformen füllen, Eisstiele dazugeben und ins Tiefkühlfach stellen.

Übrigens: wer ein rein grünes Kiwi-Eis haben möchte, der kann die pürierte Kiwi auch durch ein Sieb streichen und so ihre Kerne entfernen.

Für das **Zuckermelonen-Eis:**

Eine gekühlte Zuckermelone halbieren, die Kerne entfernen und die Zuckermelone in Stücke schneiden. Dann eine halbe Zitrone auspressen und zusammen mit den Zuckermelonen-Stücken in den Mixer geben. Zucker hinzugeben und alles gut pürieren. Das Fruchtfleisch in die Eisformen füllen, Eisstiele dazugeben und alles in das Tiefkühlfach stellen.

Für das **Erdbeer-Eis:**

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Erdbeeren in einen Mixer füllen und den Saft einer halben Zitrone und den Zucker hinzugeben. Alles gut pürieren und anschließend einmal umrühren. In die entsprechenden Eisformen füllen und ins Tiefkühlfach geben. Fertig!

Tiefkühlzeit: alle Eissorten müssen mindestens 4 Stunden gekühlt werden (am besten ist es jedoch die Eissorten über Nacht gefrieren zu lassen).