



Gurken-Zitronen-Wassereis



Zutaten

2	mittelgroße Bio-Zitronen
1 große	Bio-Gurke
100 g	Agavendicksaft oder Zucker
600 ml	Wasser

Sonstiges:

Mixer
Eisformen

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min. + 4 h Gefrierzeit

pro Portion: 376,5 kJ, 90 kcal, 20,1 g Kohlenhydrate, 0,6 g Eiweiß, 0,4 g Fett, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

schnell

vegan

Zubereitung

Bei unserem neuen Street Food Test haben wir das Wassereis von Paletas Berlin probiert. Diese coolen, veganen Eissorten sind easy peasy nachgemacht:

Bist du bereit für eine weitere Geschmacksexplosion? Dann probiere die Wassereis Variante mit Gurke und Zitrone. Einfach das Gurken-Püree durch ein Sieb streichen, je eine Gurkenscheibe in die Eis-Formen legen und die Gurkenflüssigkeit einfüllen. Den Deckel mit Stiel auf die Formen setzen und ab ins Gefrierfach. Ob nach dem Sport, am Strand oder einfach zwischendurch - dieses Eis ist dein perfekter Begleiter für heiße Tage. Probier's aus und erlebe den coolsten Geschmack des Sommers!

Step 1:

Wasche die Zitrone und die Gurke gründlich, da sie mit Schale verwendet werden. Daher sollten sie in Bio-Qualität sein.

Step 2:

Reibe die Schale von einer Zitrone ab und presse den Saft aus beiden Zitronen aus. Schneide die Enden der Gurke ab, schneide dann 6 dünne Scheiben für die Deko ab, stelle diese beiseite und zerteile den Rest der Gurke in grobe Stücke.

Step 3:

Gib den Zitronensaft, den Zitronenabrieb, die Gurkenstücke, den Agavendicksaft und das Wasser in einen Mixer und püriere alles, bis eine glatte Masse entsteht.

Step 4:

Gieße die Mischung durch ein feines Sieb, um überschüssiges Fruchtfleisch und Kerne zu entfernen.

Step 5:

Die Mischung in Eisformen gießen. Die Formen in den Gefrierschrank stellen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Step 6:

Sobald das Wassereis fest ist, kannst du es aus der Form nehmen, indem du die Form kurz unter warmes Wasser hältst, um das Eis zu lösen.