



## BUNTE MELONENBOWLE

Für 8 Gläser (à 400 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 kleine Wassermelone (möglichst kernarm; ca. 2,5 kg)
- 1 Cantalope-Melone (ca. 1,2 kg)
- 1 Honigmelone (ca. 1,5 kg)
- 1 Bio-Limette
- 200 g Zucker
- 2 Flaschen (à 750 ml) Jules Mumm Medium Dry
- 3-4 Stiele Zitronenmelisse zum Garnieren

**1** Wassermelone halbieren. Ca. 400 g Wassermelonenfruchtfleisch zur Seite legen. Aus der restlichen Wassermelone Kugeln ausstechen. Cantalope und Honigmelone halbieren, entkernen und daraus ebenfalls Kugeln ausstechen. Große Kugeln zum Beispiel mit einem Eisportionierer und kleine Kugeln mit einem

Kugelausstecher ausstechen. Alle Melonenkugeln über Nacht einfrieren.

- 2 Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Für den Sirup Wassermelonenfruchtfleisch, Zucker und Limettenschale mischen und über Nacht kalt stellen.
- 3 Limettenschale entfernen. Wassermelone und die Flüssigkeit pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Sirup und Melonenkugeln in ein Bowle-Gefäß geben. Mit Jules Mumm Medium Dry aufgießen. Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Melisse in die Bowle geben und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

**Wartezeit:** ca. 12 Stunden

**Pro Glas** ca. 1470 kJ, 350 kcal. E 2 g, F 0 g, KH 57 g