

WASSERMELONEN SLUSHI / DIY SLUSH EIS



Selbstgemachtes Slush Eis ohne zugesetzten Zucker! Das Eis besteht nur aus einer Wassermelone und etwas Limettenschale. Die Melone wird püriert und in einem Gefäß eingefroren. Ab und zu umgerührt entsteht so ein gesundes Slushi Eis für Kinder und Erwachsene. Und das ohne spezielles Werkzeug oder Eismaschine.



Zubereitungszeit

10 Minuten

ZUBEREITUNG

Höhle eine Wassermelone aus und mixe sie zusammen mit dem Abrieb der Limette fein. Fülle die Masse in eine flache Auflaufform und friere sie etwa 4-6 Stunden ein, je nachdem wie tief die Form ist. Rühre dabei etwa alle 30 Minuten einmal um.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

SLUSH EIS:

- 1** Wassermelone
- 1** Limette (Abrieb)