



Melonen-Bowle

Zeit gesamt
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit
👩‍🍳 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Vanillinzucker	200 g
Wasser	200 ml
Honigmelone	1 St.
Wassermelone	1 St.
Vodka	150 ml
Sekt, trocken	2 L

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, Pürierstab

1. In einem Topf Vanillinzucker mit Wasser aufkochen und ca. 3 Min. einköcheln, dann zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Honigmelone halbieren und Kerne entfernen. Wassermelone halbieren. Mithilfe eines Kugelausstechers oder Löffels ca. 200 g Wassermelonen- und 100 g Honigmelonenfruchtfleisch zu Kugeln ausstechen und kühl stellen. Restliches Fruchtfleisch herauslösen, dabei Wassermelonenkerne entfernen.
3. In einem hohen Gefäß Melonenfruchtfleisch fein pürieren. Mit Wodka und Vanillesirup mischen und ca. 2 Std. kühl stellen.
4. Melonen-Wodka-Mix in eine große Bowleschüssel füllen. Vor dem Servieren mit gekühltem Sekt aufgießen und mit Melonenkugeln dekorieren.

Zum Wohl!

Tipp: Wer mag, richtet die Bowle in der ausgehöhlten Wassermelonenhälfte an.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	386 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	1 g