



# Wassermelonen-Limo

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Zucker                 | 30 g   |
| Wasser                 | 30 ml  |
| Wassermelone           | 1 St.  |
| Zitronen               | 1 St.  |
| Mineralwasser, classic | 175 ml |
| Minze, frisch          | 10 g   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Zunächst aus dem Zucker und 30 ml Wasser einen Läuterzucker (Zuckersirup) herstellen. Dazu beides in den Mixbehälter geben und 5 Min./Stufe 1/100 °C ohne eingesetzten Messbecher aufkochen. Anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
2. Die Wassermelone waschen, vierteln, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und grob würfeln. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. In den Mixbehälter Fruchtfleisch (ca. 600 g) und Zitronensaft (ca. 50 ml) geben. Dann 30 Sek./Stufe 7 mit eingesetztem Messbecher pürieren. Wenn du die Kerne nicht magst, gieße das Melonenpüree durch ein Sieb.
3. Mit Mineralwasser auffüllen und nach Geschmack mit dem Läuterzucker süßen.
4. Wassermelonen-Limo mit Crushed Ice oder Eiswürfeln servieren und mit frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 190 kcal |
| Kohlenhydrate  | 49 g     |
| Eiweiß         | 4 g      |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 1 g      |