

Melonen - Schiffchen

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Dessert

Zutaten für: 1 Rezept

1		Feste Honigmelone
4	Essl.	Zitronensaft
4	Essl.	Himbeergeist
1	Pack.	Vanillinzucker
		Mehl zum Wenden
1		Eiweiß
50	Gramm	Zwieback
4	Kugeln	Vanille-Eis
200	Gramm	Gezuckerte Himbeeren
		Frisch oder TK
1	kg	Schmalz zum Ausbacken

Anleitung:

Die Melone in 4 Spalten schneiden, entkernen und schälen, Zitronensaft, Himbeergeist und Vanillinzucker verrühren, die Melonenspalten damit beträufeln und durchziehen lassen. Die abgetropften spalten nacheinander in wenig Mehl, verschlagenem Eiweiß und Zwieback wenden und in 175°C heißem Schmalz partieweise 2-3 Minuten ausbacken. Die Melonen auf Dessertteller geben, je eine Eiskugel daraufsetzen und mit Himbeeren garnieren.