

Rezeptvorschlag

Gurken-Limetten-Eis

von Foodbloggerin Jeanny Horstmann

(www.zuckerzimtundliebe.de)

An heißen Sommertagen ergeben Gurkenscheiben in sprudelnd kaltem Trinkwasser das erfrischendste Getränk überhaupt. Genau dieses Erfrischungsvermögen kann durch eine Verwandlung in selbst gemachtes Eis noch getoppt werden, so die Foodbloggerin. Das schmeckt keineswegs nach Gurkensalat am Stiel, sondern dank Limette, Läuterzucker und Minze herrlich frisch und gar nicht so süß. Tipp: Die Gurke erstmal verschweigen - ihre Gäste werden überrascht sein!

Zutaten:

- 225 ml Wasser
- 225 g Zucker
- frische Minze oder Ingwer
- 1 Salatgurke
- 2 saftige Limetten

Zubereitung:

Wasser erhitzen, den Zucker hinzugeben und weiter erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist, dann runter vom Herd. 2 Stängel Minze zugeben, 5 Minuten ziehen lassen und die Minze wieder aussieben (statt Minze können Sie Ingwer fein gehackt mit in den Mixer geben). Salatgurke schälen (ca. 325 g) und grobe Scheiben schneiden. 2 saftige Limetten auspressen. Zuckerwasser, Limettensaft und Gurke im Mixer pürieren. Die Masse probieren und bei Bedarf mehr Limettensaft zugeben. In Eis-Am-Stiel-Formen gießen und ab in die Kühltruhe.