

Kiwano- und Passionsfruchtbecher

Zubereitung:

Für den **Kiwano- und Passionsfruchtbecher** schneiden Sie die Kiwanos der Länge nach in Hälften und entfernen Sie das Fruchtfleisch.

Vermischen Sie das Fruchtfleisch mit dem Honig und den Passionsfrüchten.

Füllen Sie die Kiwanoschalen abwechselnd mit einer Kugel Eis und einer Kiwanokugel. Garnieren Sie mit Erdbeeren oder Himbeeren.

Vermischen Sie das durchgeseibte Fruchtfleisch der Kiwano mit dem geseibten Saft der Passionsfrüchte und gießen Sie dies über das Eis und die Melone.

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Dessert kalt

Eigenschaften: vegetarisch , für Feinschmecker , Schnelle Küche

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stück Kiwanos
- 3 Stück Passionsfrüchte
- 1 EL Honig (flüssig)
- 1/2 Stück Melone
- 500 ml Vanilleeis
- Erdbeeren (oder Himbeeren)