



KW 34/2016

## Wassermelonen-Eistee-Drink

### Zutaten für 4 Personen

1 kg Wassermelonenfruchtfleisch, 15 Minzeblätter, 2 Teebeutel kräftiger Schwarztee, Saft von 1 Limette, 1 EL Zucker Außerdem: 1 Limette, Eiswürfel

### Zubereitung:

Wassermelonenfleisch grob würfeln und zusammen mit den gewaschenen Minzeblättchen mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren.

100 ml Wasser zum Kochen bringen und über die Teebeutel gießen. Beutel nach 4 Minuten auspressen und entfernen, den Tee kalt stellen.

Das Melonenpüree durch ein Sieb passieren, dabei die Rückstände im Sieb gut auspressen.

Melonensaft mit Tee, Limettensaft und Zucker mischen und bis zum Servieren kalt stellen.

Bio-Limette heiß abspülen und in Scheiben schneiden.

Zum Servieren Gläser mit Eiswürfeln füllen, jeweils eine Limettenscheibe hineingeben und mit Wassermelonensaft auffüllen.

## Biskuit-Melonen-Schnitten

### Zutaten für 4 Personen :

125 g Quark, 1 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Saft einer Orangen, 1 Zitronen, 150 g Schlagsahne, 1 Stück Wassermelone ca. 500 g, Zitronenmelisse, Puderzucker. Für den Biskuitboden: 6 Eigelbe, 6 Eiweiß, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 120 g Mehl, 80 g Speisestärke

### Zubereitung:

Den Boden einer Springform ausfetten.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Die Eiweiße zu Eischnee quirlen und bevor er ganz steif wird den restlichen Zucker einrieseln lassen, weiter rühren bis der Eischnee ganz steif ist.

Eischnee mit einem Rührlöffel unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke über die Eimasse sieben und ebenfalls unter die Masse heben.

Den Teig in eine vorbereitete rechteckige Form geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen (175°) 25-30 Min. backen. (Nadelprobe machen)

Den fertigen Boden aus den Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Küchengitter stürzen und erkalten lassen und mindestens 2 Std. ruhen lassen, dann einmal quer durchschneiden.

Quark mit Zucker, Vanillezucker, 2 EL Orangen- und ca. 1 EL Zitronensaft glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Das Melonenfruchtfleisch in dünne, dreieckige Scheiben schneiden. Jede Biskuitschicht in 2 Streifen von ca. 6 x 16 cm teilen. Die Streifen jeweils halbieren und diagonal zu Dreiecken schneiden Die Hälfte der Biskuitecken auf einer Seite mit etwas Orangensaft beträufeln. Auf die unbeträufelten Teigecken jeweils etwas Quarkcreme streichen und mit Melone belegen. Restliche Ecken mit der beträufelten Seite nach unten auf die Melonen setzen. Alles leicht andrücken. Sandwiches mit Zitronenmelisse garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967