

Wassermelonen Bällchen in Rum

Wassermelonen Bällchen in Rum - lecker und toll anzusehen.

Ein schnell gemachtes Wassermelonen-Dessert, das erfrischend, fruchtig und lecker ist und sich somit hervorragend als Nachtisch im Sommer eignet.

Zutaten

- 1/2 Wassermelone
- 12 cl Rum
- 100 ml Orangensaft
- 150 ml Ananassaft

Zubereitung

- Die Melone in der Mitte teilen. Mit einem Kugelausstecher Melonenkugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen.
- Den Orangensaft mit dem Ananassaft sowie dem Rum vermischen und zusammen mit den Melonenkugeln in ein Gefäß geben. Das Ganze für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Melonenbällchen zum Servieren in Gläser füllen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/wassermelonen-baellchen-rum/>