



# Wassermelonen-Dippers mit Schokolade & Karamell



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 4Std. Gefrierzeit

pro Portion: 3237 kJ, 772 kcal, 135 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 27,3 mg Cholesterin, 8,89 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Wassermelonen gehören zum Sommer einfach dazu, oder? Deshalb haben wir jetzt das perfekte Wassermelonen-Rezept für dich! Bei unseren Wassermelonen-Dippers werden die Wassermelonenstücke erst eingefroren und dann mit Schokolade oder Karamell überzogen. Getoppt wird das Ganze dann noch mit Mandeln, Haselnüssen oder Zuckerstreuseln. Falls du also ein echter Wassermelonenfan bist, sind unsere Wassermelonen-Dippers genau das Richtige für dich! Probier's unbedingt mal aus, so easy geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du die Wassermelone in Dreiecke schneiden. Die einzelnen Stücke mit einem Eisstiel versehen und für mindestens 4 Stunden einfrieren.

### Step 2:

Für die Karamellsauce das Wasser und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Herd dann auf eine hohe Hitze schalten und ohne Rühren karamellisieren lassen. Nun musst du schnell die Butter, die Sahne, das Salz und den Zimt hinzufügen und die Masse anschließend vom Herd nehmen. Mit dem Schneebesen rühren, bis sich alles zu einem glatten Karamell verbunden hat. Dann auskühlen lassen, bis es noch flüssig, aber nicht mehr heiß ist.

### Step 3:

Die Schokoladen separat hacken und in zwei Schüsseln über dem Wasserbad schmelzen lassen. Nun die geeiste Melone in die Schokoladen und in die Karamellsauce dippen und mit bunten Streuseln sowie den Nüssen verzieren. Nun kannst du die fertigen Melonenstücke auf Backpapier legen und erneut für mindestens 15 Minuten einfrieren.

## Zutaten

### Menge

¼ bis ½	schwarze und weiße Schokoherzen
1 Prise	geröstete Haselnüsse
	Wassermelone, ohne Kerne
	Salz
	geröstete Mandelscheibchen
200 g	Zucker
200 g	weiße Kuvertüre
	Eisstiele
1 große Prise	Zimt
	bunte Zuckerstreusel
50 ml	Sahne
3 EL	Butter
5 EL	Wasser
200 g	dunkle Kuvertüre