

Frozen Melon Margarita



ZUTATEN

für 3 Margarita-Gläser (à 220 ml):
500 g Melonenfruchtfleisch (am besten von einer kleinen Melone)
50 ml brauner Tequila
1 TL Triple Sec
1 große Limette
1 EL Agavendicksaft (evtl. etwas mehr zum Abschmecken)
Salz oder Zucker für den Glasrand

ZUBEREITUNG

1. Melone halbieren und auf die Schnittfläche legen. Erst längs in Scheiben schneiden, dann quer in Stäbe. So lassen sich die Kerne schnell entfernen, das grüne gut abschneiden und das Fruchtfleisch leicht würfeln. 300 g Melonenwürfel über Nacht einfrieren, 200 g in den Kühlschrank packen.
2. Limette halbieren und Saft auspressen. Salz (oder Zucker, falls euch das mit dem Salzrand nicht schmeckt) auf einen Teller geben, der etwas größer ist als die Gläser. Mit einer ausgepressten Limettenhälfte den Rand von 3 Margarita-Gläsern einreiben und in das Salz / den Zucker tunken.
3. Erst gekühlte Melonenwürfel, Triple Sec, Tequila, Limettensaft und Agavendicksaft in den Blender geben und dann zuletzt die gefrorenen Melonenwürfel dazugeben. So lange auf höchster Stufe mixen, bis eine eiskalte, cremige, halbgefrorene Masse geworden ist.
4. Eventuell mit Agavendicksaft abschmecken, falls die Melone nicht sehr süß war.
5. Margarita in die Gläser verteilen und direkt servieren.

Cheers!



www.heissundinnig.com/2017/07/02/frozen-melon-margarita