

## Granita al cocomero

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Gefrieren: ca. 5 Std.  
Für 4 Gläser von je ca. 3 dl, gekühlt

**1½ dl Wasser**

**1½ dl Weisswein**

**100g Zucker**

**2 Zweiglein Zitronenthymian**

**800g Wassermelone,**  
entkernt, in Stücken  
(ergibt ca. 500g)

Wasser mit Wein, Zucker und Thymian aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. kochen, auskühlen, Thymian entfernen. Wassermelone fein pürieren (ergibt ca. 5 dl), begeben, in eine weite Chromstahlschüssel giessen, ca. 5 Std. gefrieren, dabei 4-mal mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist. Granita in die vorbereiteten Gläser verteilen, sofort servieren.

**Portion:** 176kcal, E 1g, Kh 35g, F 0g

## Wassermelonen-Gugelhopf

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
Backen: ca. 1 Std.  
Für eine Gugelhopf-Form von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

**500g Wassermelone,**  
entkernt, in Stücken  
(ergibt ca. 300g)

**2 Esslöffel Zucker**

**1 Teelöffel Ingwer,**  
fein gerieben

**2 Eier**

**150g Zucker**

**1 Päckli Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**2dl Olivenöl**

**1 Bio-Zitrone,** abgeriebene  
Schale und 2 Esslöffel Saft

**400g Mehl**

**1 Teelöffel Backpulver**

**Puderrucker**  
zum Bestäuben

- Melone, Zucker und Ingwer pürieren, beiseite stellen.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse schaumig ist. Öl zuerst tropfenweise, dann im Faden darunterühren. Melonenpüree, Zitronenschale und -saft darunterühren.
- Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen, in die vorbereitete Form füllen.

**Backen:** ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Mit Puderrucker bestäuben.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt ca. 3 Tage.

**Stück (1/6):** 261 kcal, E 4g, Kh 31g, F 14g

**Film auf:**  
[videos.bettybossi.ch](https://videos.bettybossi.ch)

