

## Ein erfrischender Abschluss

Fruchtig und frisch ist der Jelly.  
Und mit dem Limettengebäck  
gibts auch etwas Knuspriges dazu.

FOTO: ANDREAS FAHRNI; STYLING: OLIVER ROTH



# Melonen-Jelly mit Limettengebäck

Rezept Nr. 23 zum Sammeln [www.coopzeitung.ch/rezept](http://www.coopzeitung.ch/rezept)





So können Sie aus der Melone bis zum Schluss schöne Kugeln formen.



[www.coopzeitung.ch/rezept](http://www.coopzeitung.ch/rezept)

## Melonen-Jelly mit Limettengebäck

### Zutaten

Für 4 Personen

pro Person ca. 1131 kJ/  
270 kcal

### JELLY

½ Galia-Melone (ca. 400 g)  
1 EL Zitronenmelisse,  
fein geschnitten  
1-2 EL Puderzucker  
4 dl alkoholfreier Sekt  
(z. B. Rimuss)  
½ TL Agar-Agar

### CREME

150 g ¾-fett-Quark

2 EL Puderzucker  
1 Limette, heiss abgospült,  
abgeriebene Schale und  
2 TL Saft

### GEBÄCK

1 frisches Ei  
30 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Limette, heiss abgospült,  
abgeriebene Schale  
und 2 TL Saft  
40 g Weissmehl

Puderzucker zum Bestäuben  
Zitronenmelisse zum  
Verzieren

**Vor- und Zubereitungszeit**  
ca. 50 Minuten  
Kühl stellen: ca. 1 Std.  
Backen: 8-10 Min.  
Für 4 Gläser oder Schälchen  
von je ca. 2½ dl

### Zubereitung

**JELLY:** Melone mit dem Kugelausstecher ausstechen, mit Zitronenmelisse und Puderzucker mischen. Die Hälfte davon in die Gläser verteilen, Rest zugedeckt kühl stellen. Rimuss mit dem Agar-Agar unter Rühren aufkochen, ca. 2 Min. köcheln, in die Gläser verteilen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen.

**CREME:** Alle Zutaten gut verrühren.

**GEBÄCK:** Ei und alle Zutaten bis und mit Limettensaft gut verrühren. Mehl daruntermischen, glatt rühren. Blech mit Backpapier belegen. Aus der Masse mithilfe eines Teelöffels dekorative Formen darauf zeichnen.

Backen: 8-10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen. Backpapier vom Blech ziehen, Gebäck auf dem Papier auskühlen. Vor dem Servieren Gebäck mit Puderzucker bestäuben

**SERVIEREN:** Quarkcreme auf dem Melonen-Jelly anrichten, kühl gestellte Melonenkugeln darauf anrichten, mit dem Limettengebäck und wenig Zitronenmelisse verzieren.

## Gut zu wissen Agar-Agar – was ist das denn?



**Anna Späh**  
Fachstelle  
Ernährung

Agar-Agar ist ein natürliches Gelier- und Verdickungsmittel. Es wird aus Algen gewonnen und ist somit für die vegetarische Küche geeignet. In Japan wird es traditionellerweise schon seit dem 17. Jahrhundert verwendet. Im Haushalt kann es als Ersatz für Gelatine als

Geliermittel eingesetzt werden. Da die Bindungseigenschaften von Agar-Agar stärker sind, kann im Vergleich zu Gelatine eine kleinere Menge davon verwendet werden. Agar-Agar ist geschmacksneutral und eignet sich somit für süsse oder salzige Speisen. Damit es bindend wirkt, muss es in heissem Wasser aufgelöst und kurz (etwa 2 Minuten) mitgekocht werden. Für kalt zubereitete Speisen kann es also nicht verwendet werden.

### Der passende Wein Coop Naturaplan Bio-Clairette de Die AC

**Preis:** Fr. 13.90/75 cl  
**Herkunft:** Frankreich  
**Region:** Rhonetal  
**Rebsorte:** Muscat  
**Genussreife:**  
bis 2 Jahre nach Kauf  
**Erhältlich:** in grösseren  
Coop-Verkaufsstellen oder  
unter:

[link  
www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

