

# Melonendessert mit Limettensaft, Sultaninen und Cashewkernen

by Andreas - Donnerstag, September 29, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/melonendessert-mit-limettensaft-sultaninen-und-cashewkernen/>

Eine frische gekühlte Honigmelone mit Parmaschinken. Gibt es eine bessere Art Melonen zu essen? Ich sage ja: Chartenais-Melone mit einer Sahnecreme, die mit Limetten und in Rum eingelegten Sultaninen aufgepeppt wird.

**1 Charentais-Melone (eine normale Honigmelone tut es auch)**

**1 Limette**

**150 gr. Frischrahm**

**1 EL Zucker**

**1 EL Rum**

**2 EL Sultaninen**

**2 EL Cashewkerne**

Die Sultaninen mit dem Rum übergießen und eine Stunde quellen lassen. Den Frischrahm mit dem Saft der Limette, Zucker und Cashewkernen verrühren. Die Sultaninen dazu geben. Die Hälfte der Melone entkernen und in Würfel schneiden und unterheben. Die restliche Melone in Spalten schneiden und zum Dessert servieren.

Gut gekühlt schmeckt das Dessert am besten.