Erdbeer-Limes

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	3 St.
Zucker	200 g
Erdbeeren	1 kg
Vodka, Pure	300 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb, Pürierstab

1. Zitronen halbieren und auspressen. Zitronensaft abmessen und mit Wasser auf 200 ml aufgießen. In einem Topf Flüssigkeit und Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 3 Min. aufkochen, bis der Sirup klar wird. Sirup abkühlen lassen.

2. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und würfeln. In einem hohen Gefäß Erdbeeren mit einem Pürierstab pürieren.

3. In einer Schüssel Erdbeerpüree, Sirup und Wodka mischen und in saubere Flaschen füllen. Erdbeer-Limes gut kühlen.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	467 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	1 g