Mango-Limes

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	200 g
Vanille Zucker	8 g
Mango	1000 g
Zitronensaft	150 ml
brauner Rum	500 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Zucker und Vanillinzucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messebecher 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Vorgang nach Belieben wiederholen.

2. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Stücke schneiden. Mangofruchtfleisch in Stücken mit zimmerwarmem Zitronensaft und 200 ml zimmerwarmem Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messebecher 45 Sek./Stufe 10 mixen. Anschließend mit eingesetztem Messebecher 7 Min./Stufe 2/85 °C erhitzen.

3. Zimmerwarmem Rum hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 7 vermischen. Mango-Limes in sterile Flaschen füllen und sofort verschließen.

Guten Appetit!

Tipp: Der Mango-Limes hält sich im Kühlschrank 1 Woche. Alternativ kann der Limes auch mit Wodka zubereitet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	650 kcal
Kohlenhydrate	90 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	1 g