



Mango-Limetten-Limes

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	2 St.
Zucker	75 g
Mango	1 St.
Vodka	80 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Pürierstab

1. Limetten halbieren und Saft auspressen. 125 ml Saft abmessen, bei Bedarf mit Wasser auffüllen. In einem Topf Limettensaft mit Zucker auf höchster Stufe zum Kochen bringen, bei niedriger Stufe ca. 1 Min. köcheln lassen.

2. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. In einem hohen Gefäß Mango mit einem Pürierstab fein pürieren, Limettensirup und Wodka hinzugeben. Mango-Limetten-Limes in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen, verschließen und kühl stellen.

Zum Wohl!

Info: Der Limes hält sich im Kühlschrank angebrochen ca. 3–5 Tage.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	202 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g