

## **Erdbeer-Limes**





Zubereitungszeit 20min





## 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, SILVERCREST Stabmixer/ 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