

# Erdbeer-Limes

Zeit gesamt  
5min



Zubereitungszeit  
5min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren, tiefgekühlt	1 kg
Zitronen	1 St.
Brauner Zucker	150 g
Vodka	250 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Erdbeeren im Kühlschrank leicht auftauen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. Im Mixbehälter Erdbeeren, Zitronensaft, Zucker und Wodka mit eingesetztem Messbecher 40 Sek./Stufe 10 pürieren.
3. Erdbeer-Limes abschmecken, in Flaschen umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Zum Wohl!

Tipp: Du kannst auch frische Erdbeeren für die Erdbeer-Limes verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	384 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	0 g