



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

Monsieur Cuisine

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