



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

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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 |