




# Mango-Limetten-Limes

 Zeit gesamt  
20min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Limetten	2 St.
Zucker	75 g
Mango	1 St.
Wodka	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	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g