

Peach-Himbeer-Limo

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Himbeeren, frisch	400 g
Vanille Zucker	2 TL
Zucker	100 g
Wasser	200 ml
Pfirsiche	4 St.
Mineralwasser, classic	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Himbeeren waschen und abtropfen lassen. In einem Topf mit Vanillinzucker, Zucker und Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 3 Min. köcheln. Himbeersirup fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Sirup abkühlen lassen, dann kühl stellen.
2. Pfirsiche waschen. 1 Frucht halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Übrige Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen. Dann abgießen, kalt abschrecken und häuten. Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In einem hohen Gefäß Fruchtfleisch fein pürieren.
3. In einer Schüssel Pfirsichpüree mit Himbeersirup verrühren, auf Gläser verteilen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen. Mit Pfirsichspalten garnieren und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	603 kcal
Kohlenhydrate	149 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	25 g
Fette	3 g