

Erdbeer-Lime

Ein erfrischend-fruchtiges Getränk mit Erdbeeren für den Sommer. Als kleines Mitbringsel auch eine schöne Geschenkidee.

etwa 3 Flaschen (je 500 ml)



gelingt leicht

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 1 große oder mehrere kleine Flasche(n)
(Gesamtinhalt etwa 1,5 l):
Flasche mit weitem Hals (etwa 1,5 l)

Zutaten:

900 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
150 ml schwarzer Johannisbeernektar
100 ml Zitronensaft
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre (250 g)
250 ml Wodka

Wie bereite ich einen einfachen Erdbeer-Lime selber zu?:

1 Früchte vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, 900 g abwiegen und pürieren. Flaschen und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Erdbeer-Lime zubereiten:

Erdbeerpüree, Johannisbeernektar und Zitronensaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

3 Erdbeer-Lime in Flaschen füllen:

Erdbeer-Lime-Drink bei Bedarf abschäumen und etwas erkalten lassen. Wodka unterrühren. Erdbeer-Lime-Drink in eine verschließbare Flasche füllen und im Kühlschrank lagern. Vor Verzehr kräftig schütteln.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt auch lecker als Dessertsoße, z. B. zu Vanilleeis.
- Statt Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre kann der Erdbeer-Lime auch mit 1/2 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker gekocht werden.
- Für einen Himbeer-Lime könne die Erdbeeren gegen Himbeeren ausgetauscht werden.

