

Pfirsich-Himbeer-Smoothie

Sommerliches Getränk mit Himbeeren und Pfirsichen.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Pfirsiche
200 g Himbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 EL Limettensaft
300 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

1 Zubereiten:

Pfirsiche waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Himbeeren verlesen und zusammen mit den Pfirsichen sehr fein pürieren. Bourbon Vanille-Zucker und Limettensaft hinzufügen. Nach und nach Mineralwasser zufügen und untermixen. Smoothie in Gläser füllen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Smoothies werden ganze Früchte bzw. Gemüse und nicht nur gepresste Säfte verwendet. Dies verleiht Smoothies deren besondere, samtig-weiche Konsistenz, die diesem fruchtigem Getränk den Namen gibt. Smoothie leitet sich aus dem englischen "smooth" ab und bedeutet sanft, weich.
- Smoothies schmecken eisgekühlt am besten, so dass die Zutaten bereits möglichst gut gekühlt, klein geschnittene Früchte sogar (an-)gefroren, verwendet werden sollten.