



Erdbeerlimes

Für ca. 1,2 Liter

600 g Erdbeeren

150 g Zucker

150 ml Wasser

3 Zitronen

600 ml Wodka

waschen, Strunk entfernen und pürieren.

in

rühren und aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach erkalten lassen.

auspressen (ergibt ca. 250 ml).

mit Zuckersirup, Zitronensaft und Erdbeerpüree gut verrühren.

Wenn im Erdbeerlimes keine Kerne sein sollen, kann die Mischung noch durch ein feines Sieb bzw. ein Küchentuch gefiltert werden.

Den Erdbeerlimes in sauber ausgekochte Flasche füllen und kalt stellen.

Der Erdbeerlimes lässt sich eiskalt pur genießen oder mit Sekt oder Sprudelwasser aufgießen. Für eine frische Note kann noch etwas gehackte Minze oder Basilikum dazugegeben werden, das ist aber Geschmackssache.

