

# Erdbeer-Limes aus dem Thermomix

Der köstliche Erdbeer-Limes aus dem Thermomix gelingt am besten mit frischen pürierten Erdbeeren. Das erfrischende alkoholische Getränk ist süß und fruchtig im Geschmack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

600 g	<a href="#">Erdbeeren</a> (frische)
80 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
120 g	Limettensaft (oder Zitronensaft)
80 g	Kaltes Wasser
350 g	Wodka

## Zubereitung

1. Um **Erdbeer-Limes aus dem Thermomix** zuzubereiten, die Erdbeeren putzen und waschen. Zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, frisch gepressten Limettensaft, kaltem Wasser und [Wodka](#) in den Mixtopf geben. Auf Stufe 10 für 1 Minute mixen. In sterile Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Der Erdbeer-Limes ist mindestens eine Woche haltbar.

## Tipp

Der Erdbeer-Limes schmeckt nicht nur pur getrunken wunderbar, sondern auch in Sekt oder Prosecco. Auch zu Vanilleeis oder Vanillepudding, einfach köstlich! Die Zutaten-Menge ergibt zirka 1,4 Liter köstlichen Erdbeeren-Limes.