

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	Erdbeeren (frische)
80 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
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.