

# Erdbeerlimes

Fruchtig roter Cocktail: Erdbeerlimes ist eines der hochtourigen Rezepte und wird zum Highlight eines geselligen Cocktail-Abends.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Erdbeeren</a> (frisch)
350 ml	Wasser
400 g	<a href="#">Zucker</a>
550 ml	Zitronensaft (frisch gepresst)
700 ml	Wodka

## Zubereitung

1. Als erstes für den **Erdbeerlimes** die Erdbeeren gründlich putzen und vom Grün befreien. Vierteln und zusammen mit Wasser sowie Zucker in einem Topf geben.
2. Erdbeeren im Zuckerwasser pürieren - je nach Wunsch sehr fein oder mit einigen Erdbeerstücken. Im Anschluss das Erdbeerpuree kurz aufkochen lassen und auskühlen.
3. Den Saft einer Zitrone auspressen und gemeinsam mit dem Wodka unter das Püree mischen und circa zwei Stunden durchziehen lassen. Erdbeerlimes anschließend in destillierte

Flaschen abfüllen.

## Tipp

Dieser erfrischende Erdbeerlimes hält sich im Kühlschrank bis zu 10 Wochen und stellt einen einzigartig fruchtigen Cocktail dar.