

Frozen Strawberry Daiquiri

Jetzt wird´s frostig mit dem Frozen Strawberry Daiquiri! Ein sommerlicher Cocktail für Erdbeerfans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

16 cl	Rum
8 cl	Zuckersirup
6 cl	Erdbeersirup
200 g	Frische Erdbeeren
2 Stk.	Limetten

Zubereitung

Der Name verrät es schon: Der **Frozen Strawberry Daiquiri** sorgt für ein eiskaltes Vergnügen mit viel Crushed Ice. Der Geschmack ist fruchtig, süß und aromatisch.

1. Gläser oder Silberbecher gut vorkühlen. Limetten auspressen. Reichlich Eis in den Mixer geben und zu Crushed Ice verarbeiten (wenn der Mixer nicht über diese Funktion verfügt, fertiges Crushed Ice verwenden). Nun die gefrorenen Erdbeeren und den Rum dazugeben. Mixen, bis die Konsistenz dickflüssig wird.
2. Erdbeersirup, Zuckersirup und Limettensaft zufügen und noch einmal mixen. Nach Belieben noch einmal Eis zufügen und mixen, damit der Cocktail richtig schön zähflüssig wird. In die Gläser verteilen und sofort servieren.

Tipp

Wird der Frozen Strawberry Daiquiri in Metallbechern serviert, passt ein schwarzer Trinkhalm sehr gut dazu. Für die Dekoration eignen sich zum Beispiel frische Erdbeeren, Minzeblätter oder eine Limettenscheibe.