# Strawberry Margarita

Feiner Cocktail für Erdbeerfans: der Strawberry Margarita mit frischen Beeren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 8 Stk. | Frische Erdbeeren |
| 2 cl | Cointreau |
| 4 cl | Tequila |
| 2 cl | Frischen Zitronensaft |

## Zubereitung

Der **Strawberry Margarita** schmeckt sehr aromatisch, fruchtig und süß-säuerlich.

---

1. Eine Cocktailschale gut kühlen. Die Erdbeeren putzen  (oder gefrorene verwenden) und in den Blender geben. Cointreau, Tequila silver und Zitronensaft zufügen. Alle Zutaten gut durchmixen.

2. Anschließend den Inhalt in den Shaker umfüllen, ein paar Eiswürfel zufügen und noch einmal kräftig schütteln. Den fertigen Cocktail durch ein Barsieb in das vorbereitete Glas abseihen.

## Tipp

Als Dekoration für den Strawberry Margarita bietet sich eine halbierte Erdbeere an (siehe Bild). Auch Minzeblätter passen gut. Den Cocktail kann man auch mit einem Zuckerrand servieren: Mit einer Zitronenspalte den Glasrand abreiben. Etwas Kristallzucker auf einen kleinen Teller geben, den Rand darin drehen und das Glas vorsichtig abklopfen. Dann den Cocktail zubereiten. Anstatt Cointrau kann man auch Triple Sec verwenden.