

Strawgerita

Der alkoholfreie Strawgerita Cocktail aus dem Thermomix ist die perfekte Wahl für einen schmackhaften Drink bei der nächsten Party.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Foto: Himmelhoch1040

Zutaten

40 g	Rohrzucker
250 g	Erdbeeren, gefroren
250 ml	Erdbeeren-Saft
100 g	Maracujasaft
50 g	Limettensaft
200 g	Eiswürfel
150 g	Tonic Water
4 Stk.	Erdbeeren, frisch, zum Garnieren
8 Stk.	Minzeblättchen, frisch, zum Garnieren

Zubereitung

1. Gib für den alkoholfreien **Strawgerita Cocktail** im Thermomix, zunächst Rohrzucker in den Mixtopf und pulverisiere ihn 10 Sekunden lang auf Stufe 10. Benutze anschließend den Spatel, um den Zucker nach unten zu schieben.
2. Füge Erdbeeren, Erdbeersaft, Maracujasaft, Limettensaft und Eiswürfel hinzu und mixe alles 25 Sekunden lang auf Stufe 8. Gib dann das Tonic Water dazu und vermische alles weitere 20 Sekunden auf Stufe 4.
3. Verteile den fertigen Strawgerita auf Cocktailschalen und garniere jedes Glas mit einer

Erdbeere und Minzeblättchen am Rand. Mit seiner Kombination aus süßen Erdbeeren und saurem Limettensaft wird der Strawgerita sicherlich alle Geschmacksknospen stimulieren. Probier den Strawgerita doch gleich aus und genieße diesen erfrischenden Drink bei deiner nächsten Gartenparty oder an einem gemütlichen Abend mit Freunden.

Tipp

Du kannst deinen Strawgerita auch abwandeln, indem du die gefrorenen Erdbeeren mit gefrorenen Himbeeren ersetzt. In Kombination mit dem fruchtigen Erdbeersaft entsteht hier ein beeriges Geschmackserlebnis.