

REZEPT FÜR ERDBEERLIMES



ERDBEERLIMES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Flaschen à ca. 1 l | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g SweetFamily Einmachzucker
- ca. 1 kg Erdbeeren
- 750 ml Zitronensaft
- 1 l Wodka



3987

ZUBEREITUNG

118

Kcal

pro 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. 1 l Wasser mit Einmachzucker aufkochen. Unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
2. Erdbeeren waschen, putzen, 1 kg abwiegen und pürieren. Mit der Zuckerlösung, Zitronensaft und Wodka verrühren, in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen und verschließen. Kühl gelagert ist der Erdbeerlimes etwa 6 Wochen haltbar.

Tipp:

Wenn Sie Erdbeerlimes mit Sekt servieren möchten, sollten Sie bei der Zubereitung nur 0,75 l Wodka, dafür 1,25 l Wasser verwenden.