



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

400 g Erdbeeren  
100 g Zucker  
70 ml Wasser  
2 Saft einer Zitrone  
2 Zitronenschalen  
unbehandelt, abgerieben  
175 ml Vodka

#### Mein persönlicher Tipp

Wer möchte kann zusätzlich noch mit Aromen wie Vanille, Kardamom oder Tonkabohne spannende Geschmackserlebnisse in den Limes zaubern.:

#### Christine Schausberger

Seminarbäuerin aus Ungenach

#### Quellen:

- Romana Schneider-Lenz:  
*Privatrezept*

## Erdbeer-Limes

### Zubereitung

- Zucker mit Wasser aufkochen – kurz köcheln lassen und etwas überkühlen lassen.
- Erdbeeren putzen (grünen Blütenansatz entfernen), je nach Größe vierteln oder halbieren und in ein hohes Mixglas geben.
- Nun das Zuckewasser, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale dazugeben und mit dem Mixstab alles ganz fein pürieren.
- Zuletzt den Vodka dazugeben, nochmals durchmischen und in saubere Flaschen füllen.
- Verschließen und am besten im Kühlschrank lagern.