

**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

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 Zuckerwasser, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale dazugeben und mit dem Mixstab alles ganz fein pürieren.
- Zuletzt den Vodka dazugeben, nochmals durchmixen und in saubere Flaschen füllen.
- Verschließen und am besten im Kühlschrank lagern.

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

