

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

Erdbeer-Limes



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*