



**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 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.

**Quellen:**



Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
 Nachhaltigkeit und  
 Tourismus

LE 14-20  
 Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
 Landesförderfonds für  
 die Entwicklung des  
 ländlichen Raums:  
 Hier investiert Europa in  
 die ländlichen Gemeinden

