

Erdbeer Limes mit Wodka

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Liter

Für den Drink

800 g Erdbeeren
150 g Zucker
1 Vanilleschote
100 ml Wasser
4 Limetten
200 ml Wodka

Zum Servieren

1 Bund Minze
Eiswürfel

Besonderes Zubehör

Mixer

Mach deine Erdbeeren partytauglich! Diesmal aber nicht als Kuchen, sondern als Drink. Alles, was du für den fruchtigen Erdbeer Limes brauchst ist eine große Portion der roten Früchte, einen Schuss Wodka und Limettensaft für die spritzige Partystimmung und einen Mixer. Da kommen deine Gäste aus dem Schlürfen gar nicht mehr raus.

- 1 -

Zucker in einen Topf geben und Vanilleschote auskratzen. Vanillemark und ausgekrazte Schote zum Zucker in den Topf geben, mit Wasser aufgießen und unter Rühren aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

- 2 -

Erdbeeren entstrunken, halbieren und in einen hohen Mixbehälter geben. Limette auspressen, Saft zu den Erdbeeren geben und mit einem Mixer pürieren.

- 3 -

Eingekochten Zuckersirup durch ein Sieb zum Erdbeerpüree gießen. Wodka dazugeben, alles erneut fein mixen und kaltstellen.

- 4 -

Erdbeer Limes kalt mit Eiswürfeln und Minze servieren.

