

## Erdbeer-Milchshake ganz einfach selber machen

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



Limettensaft und Vanilleextrakt vermengen, in einen Gefrierbeutel füllen und für ca. 1 Stunde einfrieren.

- 2 -

Angefrorene Erdbeeren zusammen mit Milch in den Mixer geben und solange mixen, bis keine Stückchen mehr übrig sind.

- 3 -

Eis dazugeben und solange mixen, bis ein cremiger Shake entstanden ist. Shake in Gläser füllen und mit Eis und Erdbeeren dekorieren.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Milchshake

250 g Erdbeeren  
2 Esslöffel Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
230 ml Milch  
450 ml Erdbeereis  
1 Limette  
1 Gefrierbeutel

#### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Erdbeer- und Vanille-Milchshake sind wahre Klassiker. Ich glaube, nicht viel erinnert mehr an die Kindheit, als ein kalter Erdbeer-Milchshake, den man viel zu schnell getrunken hat. Ab jetzt kannst du dir den cremigen Drink nicht nur auswärts nach einem fetten Burger-Menü bestellen, sondern du mixt ihn ganz einfach zuhause selbst. Schmeckt garantiert noch viel besser!

- 1 -

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und Beeren halbieren. Limette auspressen. Erdbeeren mit Zucker,