

## Erdbeerlimes



Zutaten für 1 Flasche à ca. 350 ml:

250 g Erdbeeren  
50 g Puderzucker  
50 ml Limettensaft  
50 ml Wasser  
125 ml Wodka (40 Vol.-%)

### ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, putzen und eventuell kleiner schneiden. Erdbeeren und Puderzucker mit dem Stabmixer in einem hohen Rührbecher fein pürieren.

Limettensaft, Wasser und Wodka dazugießen und alles nochmals kurz durchmischen.

Erdbeerlimes in saubere Flaschen füllen, gut verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren aufschütteln.

Tipp: Mit frischen Früchten schmeckt Erdbeerlimes natürlich am besten! Aber auch außerhalb der Erdbeersaison muß man nicht auf den fruchtigen Schnaps verzichten und kann auf TK-Früchte zurückgreifen.

Selbstgemachter Erdbeerlimes ist im Kühlschrank 5-7 Tage lang haltbar.

