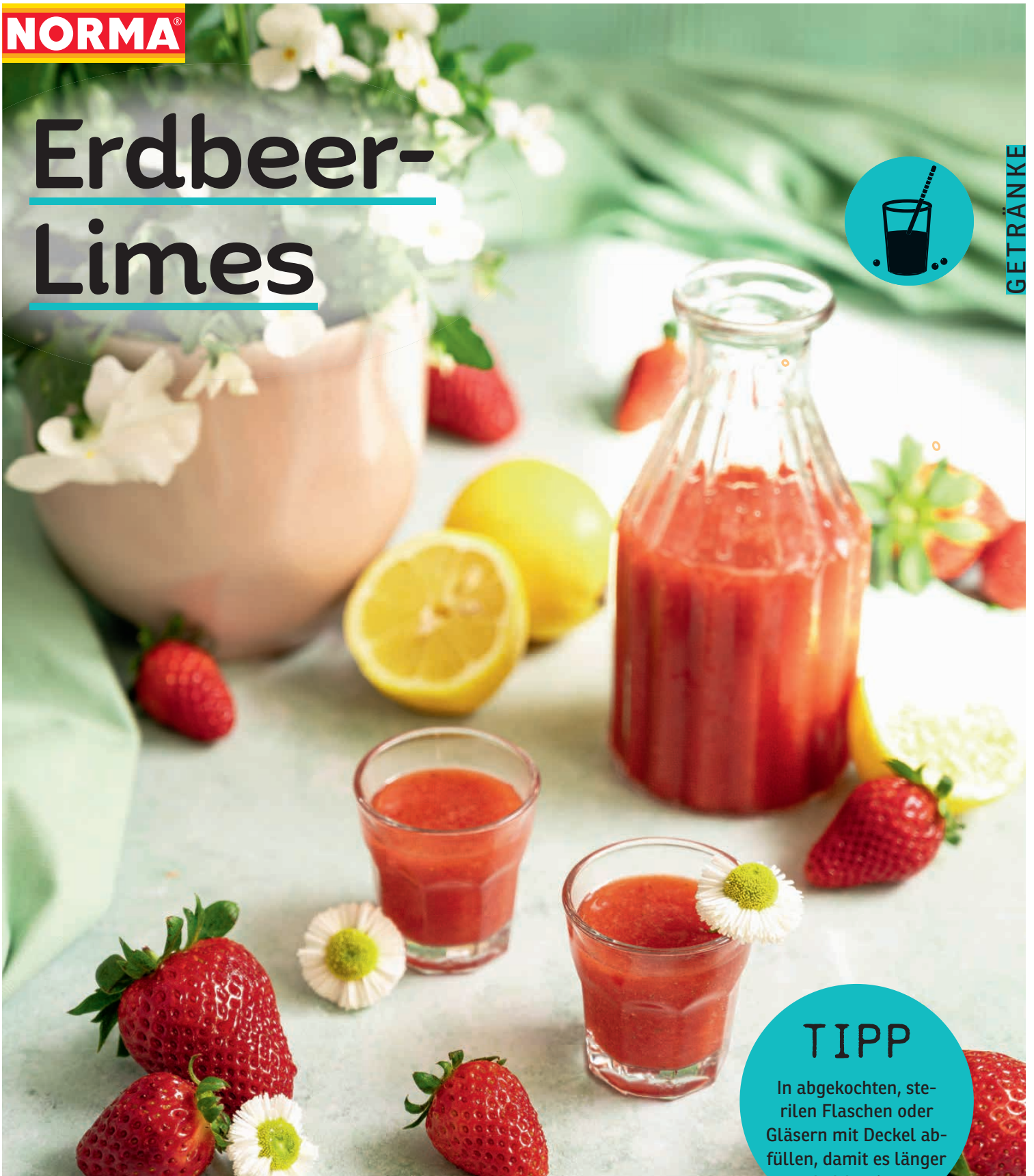


Erdbeer- Limes



TIPP

In abgekochten, sterilen Flaschen oder Gläsern mit Deckel abfüllen, damit es länger haltbar ist.

ZUTATEN FÜR 1 LITER:

- 2 – 3 Zitronen (heiß gewaschen)
- 800 g Erdbeeren
- 150 g Zucker
- 400 ml Wodka
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren putzen, grob zerkleinern und mit Vanillinzucker, Salz, Zucker und dem Saft sowie Abrieb der Zitronen marinieren und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Danach möglichst fein pürieren, mit Wodka vermischen und durch

- ein feines Sieb gestrichen in Flaschen abfüllen.
3. Der selbstgemachte Erdbeerlimes ist gut gekühlt bis zu einer Woche haltbar.