

Himbeerlimes



TIPP

Im Kühlschrank hält sich der Himbeerlimes bis zu 8 Wochen.

ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE:

900 g RIVER VALLEY Himbeeren (TK)
250 g Zucker
300 ml LUNIKOFF Wodka
150 ml Wasser
1 BIO SONNE Zitrone
100 ml PLATNER Waldhimbeergeist

ZUBEREITUNG:

1. Die Himbeeren leicht antauen lassen und zusammen mit Wasser, Zucker, Saft und Abrieb der Zitrone in einen Topf geben und einmal für 4–5 Minuten aufkochen.
2. Den Wodka und Himbeergeist hinzufügen (von nun an nicht mehr kochen) und alles gründlich pürieren.
3. Den Himbeerlimes durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
4. Zum Schluss alles mit einem Trichter in eine sterile Flasche füllen.