

Erdbeerlimes

Zutaten:

- 2,5 kg Tiefkühl-Erdbeeren (frische gehen natürlich auch)
- 0,75 ltr Lime Juice (gibt es fertig zu kaufen)
- 1,0 ltr Wodka
- „a bisserl“ Zucker (je nach Geschmack)

Rezept:

Die Erdbeeren auftauen, zumindest aber gut antauen lassen. Dann zusammen mit Lime Juice und Wodka im Mixer vermengen, wenn nicht alles Flüssige in den Mixer passt den Rest in einer großen Schüssel dazu mischen; Hauptsache die Erdbeeren sind gut püriert!

Fertigen Limes in Flasche(n) abfüllen.

Mindestens 4 Wochen stehen lassen,.

WICHTIG - ab und zu durchschütteln !

und dann Prost