

Rezept

Beerenlimes

Ein Rezept von Beerenlimes, am 26.04.2024

Zutaten

1 Zitrone	500 g TK-Waldbeerenmischung
250 g Zucker	300 ml Wodka
100 ml Johannisbeerlikör (z. B. Cassis)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche mit 750 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2030 kcal

Zubereitung

1. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Waldbeerenmischung in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft übergießen, mit Zucker bestreuen und in ca. 5 Std. auftauen lassen.

2. Die aufgetauten Beeren durch ein feines Sieb streichen, dabei das Fruchtmark auffangen. Das Fruchtmark, Wodka und Johannisbeerlikör mit einem Schneebesen ca. 5 Min. kräftig verrühren, damit sich alles gut verbindet. Limes mithilfe eines Trichters in eine sterilisierte Flasche füllen. Die Flasche sofort verschließen und bis zum Verschenken in den Kühlschrank stellen.