

Rezept

Erdbeerpüree für Limes

Ein Rezept von Erdbeerpüree für Limes, am 26.04.2024

Zutaten

600 g aromatische Erdbeeren

200 g Puderzucker

4 EL Orangenblütenwasser

1 Handvoll Minzeblättchen

Eiswürfelbehälter für 40 große Eiswürfel,
ersatzweise 2 Einweg-Eiswürfelbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Stiele und Blättchen entfernen. Erdbeeren halbieren, mit Puderzucker bestreuen, untermischen und 15 Min. Saft ziehen lassen.

2. Orangenblütenwasser zu den Erdbeeren geben und alles fein pürieren. In Eiswürfelbehälter füllen und auf jedes Eiswürfelfach ein Minzeblatt legen. Im Tiefkühlfach gefrieren lassen.