

Rezept

Kühler Erdbeermund

Ein Rezept von Kühler Erdbeermund, am 27.03.2025

Zutaten

500 g Erdbeeren	2 Zweige Minze
6 EL Holundersirup	6 EL Limettensirup
Eiswürfel	Mineralwasser zum Aufgießen
4 Strohhalme	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und die Kelchblätter entfernen. Erdbeeren für etwa 30 Min. in die Tiefkühltruhe stellen.

2. Inzwischen die Minze waschen, vier schöne Blätterbüschel abzupfen und für die Deko beiseitelegen. Gekühlte Erdbeeren mit den restlichen Minzeblättchen, dem Holunder- und Limettensirup pürieren.

3. Je 2 Eiswürfel in vier große Longdrinkgläser geben. Das Erdbeerpüree darübergießen. Nach Belieben mit Mineralwasser aufgießen. Mit Minzeblättchen dekorieren und mit Strohalm servieren.