

Rezept

## Mango-Limes

Ein Rezept von Mango-Limes, am 12.08.2024

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>4</b> vollreife Mangos                  | <b>4</b> Bio-Limetten   |
| <b>200 g</b> Puderzucker gemahlener Ingwer | Eiswürfelbehälter für 40 große Eiswürfel,<br>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 Mangos schälen, das Fruchtfleisch von den Steinen schneiden und in eine Schüssel geben.

---

2. Die Limetten heiß abwaschen, von einer Limette die Schale in feinen Zesten abschneiden. Die Limetten auspressen, den Saft mit dem Puderzucker und 1 guten Prise Ingwer zu den Mangos geben.

---

3. Alles mit dem Stabmixer pürieren, anschließend die Limettenschale untermischen. Das Fruchtpüree in Eiswürfelbehälter füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen.