

#dorfergenuss für daheim

# Erdbeerlimes

## Zutaten:

1,5 kg Erdbeeren  
400 g Zucker  
400 ml Wasser  
125 ml Zitronensaft  
500 ml Wodka

## Zubereitung:

Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. So lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann abkühlen lassen. Erdbeeren pürieren, dann Zitronensaft unterrühren.

Zuckerwasser zu den pürierten Erdbeeren geben und verrühren. Zum Schluss den Wodka hinzugeben und nochmals verrühren. Drei saubere Flaschen (à 700ml) auskochen und bereitstellen. Jetzt mithilfe eines Trichters Erdbeerlimes in die Flaschen abfüllen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Den Limes pur oder mit Eiswürfel, Limettenspalten und Sekt oder Mineralwasser genießen.

**Tipp:** Der Erdbeerlimes ist auch ein tolles Mitbringsel.



*Gutes Gelingen!*

--> Wir freuen uns über Euer Feedback  
oder postet Eure Ergebnisse zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer

