

Himbeerlimes



Zutaten

50 g Zucker ,
300 g Himbeeren, gefroren
350 g Vodka
300 g Wasser
300 g Himbeersirup

Zubereitung

Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren

Gefrorene Himbeeren zugeben und 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

Vodka, Wasser und Himbeersirup zugeben, 15 Sek./Stufe 8 verrühren und in zwei verschließbare Glasflaschen (á ca. 750 ml) abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren und kalt mit Sekt oder auf Eis servieren.

Tipps:

Wer die Himbeerkerne nicht mag, kann vor dem Abfüllen in die Flaschen den Limes durch ein feines Sieb gießen.

Wer es weniger süß mag, Himbeersirup etwas reduzieren.