

Rezept für Himbeerlimes

VON Ines

ZUTATEN

400 g

Himbeeren, TK oder frisch

250 ml Vodka

100 ml Himbeergeist

200 g Zucker

100 ml Zitronensaft



PORTIONEN

1 Portionen

ZEIT

15 Min

ZUBEREITUNG

Die Himbeeren (TK vorher auftauen) mit Zucker pürieren, es geht leichter zu pürieren wenn man schon etwas der flüssigen Zutaten dazu gibt.

Die restlichen Zutaten dazumischen.

Am besten noch einmal alles durch ein Sieb geben, damit keine Körner enthalten sind.

Zum Schluss kann der selbstgemachte Likör in eine Glasflasche gefüllt werden.

Fertig zum Servieren.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.