

Erdbeer-Melonen-Limes aus dem Thermomix



© Erdbeer-Melonen-Limes - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



2 Flaschen à ca. 500 ml

Ein Püree aus Früchten, kombiniert mit Alkohol ergibt das Kultgetränk aus den 70er-Jahren, das heute noch schmeckt. Unser gelingsicheres Rezept ist ein sommerliches, alkoholhaltiges Fruchtgetränk.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	125 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	100 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	300 g	Wassermelone (geschält gewogen)
<input type="checkbox"/>	2	Stiele Minz
<input type="checkbox"/>	300 g	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	175 g	Gin
<input type="checkbox"/>	125 g	Orangensaft
<input type="checkbox"/>		Nach Belieben Minzeblättchen und Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

1. Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 6 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Melone schälen, entkernen, klein würfeln und in den Mixtopf einwiegen. Minze waschen, zugeben und alles 8 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Umfüllen und vollständig abkühlen lassen.
2. Minze aus dem Melonensirup entfernen. Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Sirup in den Mixtopf geben. 40 Sek./Stufe 6-10 aufsteigend pürieren.
3. Gin und Orangensaft zugeben, 20 Sek./Stufe 4 mischen, in 2 saubere Flaschen (à ca. 500 ml Inhalt) füllen und verschließen. Erdbeer-Melonen-Limes gut gekühlt und nach Belieben mit Minze und Erdbeeren dekoriert in Gläsern servieren.

Unser Tipp:

Die Limes lassen sich ca. 3 Monate einfrieren. Dafür 3 Flaschen (à 500 ml) nur zu zwei Dritteln füllen und ins Gefrierfach legen. Das Auftauen dauert ca. 3-4 Stunden.

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 245 kcal – 1 g E – 0 g F – 36 g KH