

## 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"/> | <b>125 g</b> | Zucker  |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | Wasser  |
| <input type="checkbox"/> | <b>300 g</b> | Wassermelone (geschält gewogen)                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>     | Stiele Minz   |
| <input type="checkbox"/> | <b>300 g</b> | Erdbeeren   |
| <input type="checkbox"/> | <b>175 g</b> | Gin   |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b> | 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/Stufe1 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 2 Flaschen (à 50 ml) nur zu zwei Dritteln füllen und ins Gefrierfach legen.

## Nährwertangaben

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