

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/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