

heute gibt es...

Himbeerlimes



Zutaten: (ergibt ca. 1 Liter)

- 500g Himbeeren
- 200g Zucker
- 200g Wasser
- 200g Vodka

Zubereitung:

1. Das Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben und solange kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Das Zuckerwasser abkühlen lassen.
2. Die Himbeeren waschen, pürieren und zum Entfernen der Kerne durch ein Sieb drücken.
3. Das Himbeermus mit dem Vodka und dem Zuckerwasser mischen und fertig ist das leckere Getränk.

Am besten den Himbeerlimes eisgekühlt genießen – das schmeckt noch besser ☐