

Alkoholischer Erdbeersmoothie (Erdbeerlimes)

Zutaten:

- 500g Erdbeeren
- Ca. 100 ml Läuterzucker (200 ml Zucker und 200 ml Wasser solange erhitzen, bis die Flüssigkeit klar ist. In Schraubflasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Wunderbar zum Süßen für Obstsalat, Bowlen, etc)
- 1 EL Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote
- Ca. 100 ml Limettensaft
- 250 ml Wodka (40%)

Zubereitung:

Limetten auspressen und mit den Erdbeeren und dem Vanillezucker pürieren. Wodka und Läuterzucker (nach Geschmack) dazu geben und nochmals pürieren. In saubere Flaschen füllen – Gekühlt ca. 3 Monate haltbar.

Erdbeerbowle mit Alkohol

Zutaten:

- 1kg Erdbeeren
- 250 ml Orangenlikör oder Erdbeerlimes
- Zitronensaft
- Zucker nach Geschmack (Läuterzucker)
- 500 ml fruchtiger Weißwein
- 1 Flasche fruchtiger Sekt (zb. Erdbeersekt)
- Melisse

Zubereitung:

Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Likör oder Limes, dem Zucker und dem Zitronensaft marinieren. Das Ganze ein paar Stunden durchziehen lassen. Mit Weißwein aufgießen und vor dem Servieren den Sekt dazu gießen. Mit Eiswürfel oder gefrorenen Erdbeeren und Melisse servieren.

Tipp: Mir schmeckt auch die Süße meines Hollerblütensirups.

Erdbeerbowle ohne Alkohol

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren,
- Honig oder Zucker nach Geschmack
- 1/8 l Erdbeer- oder Hollerblütensirup
- Saft einer Zitrone
- 1 l Apfelsaft
- Mineralwasser
- Melisse

Zubereitung:

Erdbeeren in Stücke schneiden – mit Sirup, Zitrone und Zucker gut ein paar Stunden durchziehen lassen. Mit Fruchtsaft aufgießen und vor dem Servieren mit Mineralwasser spritzen. Mit Melisse servieren.

Erdbeersaft

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 0,6 l Wasser
- Vanille
- Ca. 0,75-1kg Zucker
- 20 g Zitronensäure
- Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

Erdbeeren zerkleinern und mit dem Wasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Ausgekühlt mit dem Zucker, der Vanille, dem Zitronensaft und der Zitronensäure verrühren und ca. 24 Stunden durchziehen lassen. Den Sirup nochmals ca. 5 Minuten kochen lassen, sodass der Zucker gut aufgelöst ist. Sofort in saubere Flaschen füllen. Gekühlt ist der Sirup sicher 6 Monate haltbar.

Die Rezepte stammen von der Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer.