

Brombeerlimes

Zutaten

500g Brombeeren

175g Zucker

175g Wasser

½ Zitrone (Saft)

300ml Wodka

30ml Likör 43 ODER 1 Pck Bourbon Vanillezucker

Zubereitung

Brombeeren mit dem Knet- und Mahlmesser in den Mixtopf geben. Suppe P1 starten und unmittelbar nach dem Betätigen des Startknopfes die Zeit auf 3:30Min zurückschalten.

Durch ein Sieb in einen Messbecher streichen.

Zucker + Wasser in den unausgespülten Topf geben und auf Stufe 3/130°C/6Min (ohne Stopfen) einreduzieren. Kalt stellen.

Wodka, Zitrone und Likör bzw. Vanille und $\frac{3}{4}$ der abgekühlten Zuckermischung zu den Brombeeren geben und unterrühren. Abschmecken.

Bei sehr süßen Brombeeren benötigt man evtl. nicht die komplette Zuckermenge.

(Restliche Zuckermasse („Läuterzucker“) hält sich im Schraubglas mehrere Monate)

Brombeerlimes kühlstellen. Haltbarkeit mehrere Wochen.

