

Erdbeerlimes

Es ist Wochenende, die Sonne ist da und die letzten Erdbeeren leuchten süß und prall um die Wette. Die perfekte Voraussetzung für einen süffigen „sundowner“ .



Fü

r 4 – 5 Portionen :

600 g Erdbeeren

90 g Zucker

100 g Zitronensaft

120 g kaltes Wasser, mit Kohlensäure

350 g Vodka

Alle Zutaten in den Mixer /(Thermomix) geben und **(1 Min. / Stufe 10)** mixen.

Unbedingt eisgekühlt genießen. Entweder pur oder mit Sekt.

Läßt sich sehr gut vorbereiten und zum Beispiel in kleine Flaschen abgefüllt auch mit zum Picknick, Party oder spontanem Zusammensein im Garten nehmen.

Außerhalb der Erdbeerzeit – oder wenn es richtig schnell gehen muß – können auch TK Erdbeeren verwendet werden.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Frappuccino – aus dem Thermomix



www.kochen-basteln.de

Auch wenn es naß

und kalt ist eigentlich haben wir doch Sommer.

Die wenigen Sonnenstrahlen, die es heute durch die grauen Wolken geschafft haben mußten dann reichen, um endlich dieses Rezept auszuprobieren.

Zugegeben, ich war sehr skeptisch. Bisher habe ich schließlich richtigen Kaffee zubereitet, abkühlen lassen, um ihn dann mit Vanilleeis und einem Schuß Kaffeelikör aufzupeppen.

Diese neue Variante ist aber dank der enormen Mixkraft vom „Wunderkessel“ so dick und cremig wie ein reichhaltiges Milchshake. Der Geschmack kommt absolut an die Frappuccinos der bekannten Kaffee-Ketten heran.

Ein anderer starker Mixer wird bestimmt auch ein tolles Ergebnis hervorbringen.

Für 3 Gläser :

70 gr Zucker

3 EL löslicher Kaffee

250 gr Eiswürfel

500 gr Milch

Zucker und Kaffeepulver **10 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen – es staubt !

Eiswürfel zugeben und **20 Sekunden / Stufe 10** zerkleinern.

Milch einfüllen und **15 Sekunden / Stufe 6** schaumig schlagen.

Wer mag könnte zusammen mit der Milch auch noch einen guten Schuß von seinem Lieblingskaffeessirup hinzufügen.



www.kochen-basteln.de