



Kaktusfeigen Schorle

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

3 Kaktusfeigen, 1 Limette, 1 EL Zucker/Ahornsirup, 300 ml Mineralwasser, 5 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Sie Sollten Handschuhe Tragen, bis die Kaktusfeigen von Ihrer Schale und den Stacheln befreit sind.
2. Kaktusfeigen in Wasser einlegen und dann abbürsten, um die Stachel weitestgehend zu entfernen.
3. Um die Schale zu entfernen, können Sie die Kaktusfeigen mit einem Messer dünn abschälen oder das obere und untere Ende abschneiden, die Frucht seitlich von oben nach unten einritzen und die Schale dann abziehen/rollen. An der Schale wird etwas Fruchtfleisch zurück bleiben, dass Sie mit dem Messer abkratzen können.
4. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in einer Schüssel sammeln, um es mit dem Mörser zu zerkleinern, bis sich der Saft freisetzt oder im Mixer pürieren.
5. Das Fruchtfleisch und den Saft durch ein feines Sieb geben, um das grobe Fruchtfleisch und die Kerne herauszufiltern und einen klaren Saft zu gewinnen. Die Limette entsaften und ebenfalls absieben. Mischen
6. Den Saft 1:2 mit Mineralwasser mischen. Wer es süß mag, gibt jetzt noch etwas Zucker oder Ahornsirup dazu.
7. Mit Eiswürfeln gekühlt genießen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de