

## LIMETTEN-KOKOS-SLUSH



### LIMETTEN-KOKOS-SLUSH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser: | 5 Min.

#### Zutaten

- 1 Bio-Limette
- 20 Basilikumblätter
- 40 g SweetFamily Weißer Rohrzucker
- 150 g Kokosmilch
- 4 Handvoll Crushed Ice



#### ZUBEREITUNG

117

Kcal

Portion

1

Gramm

Eiweiß

13

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Limettenschale fein über einem Topf abreiben. [Weißen Rohrzucker](#) und Kokosmilch zugeben, einmal aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Sirup abkühlen lassen.

2. 16 Basilikumblätter in vier Tumbler-Gläser füllen. Limettensaft auspressen und verteilen. Mit einem Holzstößel die Blätter im Glas zerreiben.

3. Gläser randvoll mit fein zerstoßenem Eis füllen. Limetten-Kokossirup darauf verteilen. Mit kurzen Strohhämen und den übrigen 4 Basilikumblättern servieren.

**Obst:** Limette **Kraut und Gewürz:** Basilikum