

Rezept für Limetten-Kokos-Slush



Zutaten

für 4 Gläser: | Zubereitung 5 Min. | Schwierigkeit Einfach | 117 kcal pro Portion

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

Zubereitung

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.