

Lecker



■ ZUBEREITUNG

Eine Limette in 4 mm dicke Scheiben schneiden und die vier mittleren Scheiben nochmals bis zur Mitte einschneiden, um sie später als Dekoration an die Gläser zu hängen.

Die drei weiteren Limetten vierteln und mit dem Rest der Limetten sowie 500 ml Wasser im Standmixer zügig mixen. Je länger die Limetten püriert werden, desto bitterer wird der Geschmack. Die Flüssigkeit durch ein Feinsieb in eine Schüssel streichen, wieder in den Mixer geben, süße Kondensmilch dazugeben und nochmals kurz mixen.

Die Limonada Suica auf 4 Gläser mit Eiswürfeln verteilen, mit Limettenscheiben sowie Minze, wenn zur Hand, garnieren und genießen.

■ ZUTATEN

für 4 Drinks

3 + 1 Bio-Limetten
500 ml Wasser
60 – 100 ml süße Kondensmilch
2 Handvoll Eiswürfel
optional: 4 Zweige Minze

■ UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Standmixer,
Feinsieb, mittelgroße Schüssel,
4 Longdrinkgläser