

Frozen Margarita mit wilden Blaubeeren

Zutaten für 4 Portionen:

2 Orangen, unbehandelt
2 EL Zucker
240 g wilde Blaubeeren aus Kanada aus dem Glas (80
Blaubeeren/ 160 ml Blaubeersud)
100 ml Limettensaft
80 g Vanillezucker
40 ml Lime Juice Cordial
300 g Crushed Ice



g

Zubereitung:

1. Orangen heiß waschen, dann trocknen. Von einer Frucht die Schale mit Hilfe eines Sparschälers sehr dünn abtrennen und von beiden Früchten den Saft auspressen (benötigt werden 180 ml). Die Orangenschale ca. 30 Minuten im Backofen bei 60° C (50° C Umluft) trocknen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Mit dem Zucker fein mahlen und auf einem flachen Teller gleichmäßig ausbreiten.
2. Blaubeeren mit Orangensaft, 80 ml Limettensaft, Vanillezucker, Lime Juice Cordial sowie Crushed Ice im Mixer fein pürieren.
3. Den restlichen Limettensaft auf einen flachen Teller geben und die Gläser mit dem Rand erst in Limettensaft, dann in Orangenzucker tauchen. Mit dem Magherita füllen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten, plus 30 Minuten trocknen

Nährwerte pro Glas:

Energie: 200 kcal / 840 kJ
Eiweiß: 0,5 g
Fett: 0 g
Kohlenhydrate: 45 g