

Zitronenlimonade aus 3 Zutaten

(für ca. 1 Liter)

von Liz



Zutaten:

4 (Bio-) Zitronen

100 g Zucker (wer es nicht so süß mag, nimmt weniger)

175 ml stilles Wasser

850 ml Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)



Das benötigst du sonst noch:

eine Reibe

einen Topf

einen Löffel

ein Sieb und ein Gefäß

ein Messer und ein Schneidebrett

eine Zitronenpresse

eine Karaffe/eine Kanne oder ähnliches

ein Glas



Zubereitung:

1. Reibe die Zitronenschale in einen Topf (Zitrone grob abreiben reicht). Achte darauf, dass du beim Abreiben nur die Schale abreibst und nicht die weiße Haut.



2. Gib die 175 ml stilles Wasser und die 100 g Zucker ebenfalls in den Topf. Lasse die Mischung so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Rühre ab und zu mit einem Löffel um.



3. Den Zitronenschalen- Zucker- Sirup gibst du nun durch ein Sieb (stelle ein Gefäß unter das Sieb), sodass die Schalen nicht in deiner Limonade sind. Lasse ihn danach ein wenig abkühlen.



4. In der Zwischenzeit schneidest du die Zitronen in Hälften und presst sie aus.



5. Gib 850 ml Wasser in eine Karaffe und füge den frisch gepressten Zitronensaft und den abgekühlten Sirup dazu.

Schon ist deine Limonade fertig!

Tipp: Du kannst die Limonade in Flaschen abfüllen und so 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Auch kannst du noch Eiswürfel hinzugeben.

