

Zitronenlimonade

Zutaten:

4 Bio Zitronen

10 El Zucker

200 ml Wasser

Mineralwasser

Lavendel, Minze oder
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Zitronen waschen. Schalen mit einer feinen Reibe abreiben. Zitronenabrieb in einer Schüssel mit Zucker vermischen und für min. 15 Minuten stehen lassen. Anschließend mit 200 Milliliter kochend heißem Wasser übergießen und wieder 15 Minuten warten. Dann durch ein Sieb passieren. So entsteht eine Art Zitronensirup.

Anschließend gieße, je nach Belieben und Süßegrad, spritziges Mineralwasser über den Sirup.

Mit Wasser aufspritzen und je nach Geschmack mit Lavendel, Minze oder Melisse garnieren.

