



ZITRUS-LIMONADE



Für 1,5 l Limonade

ZUTATEN

Für den Sirup:
250 ml Wasser
ca. 150 g Zucker
250 ml frisch gepresster Saft
von ca. 3 Zitronen, 3 Limetten
und 1 Orange
abgeschälte Schale von
1 Bio-Orange

Zum Servieren:
ca. 1 l kaltes
kohlenstoffhaltiges
Mineralwasser
einige Pfefferminzblätter und
Eiswürfel

Außerdem:
0,5 l Flasche

ZUBEREITUNG

250 ml Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 3 Minuten köcheln lassen. 250 ml Fruchtsaft abmessen und hinzufügen. Orangenschale dazugeben und nochmals 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Eventuell noch etwas Zucker dazugeben, falls der Sirup zu sauer ist. Sirup abkühlen lassen.

Kalten Sirup mithilfe eines Trichters in eine saubere Flasche füllen, bis zum Servieren kühlen. Zum Servieren Sirup mit Mineralwasser verdünnen und die Limonade mit einigen Pfefferminzblättern und Eiswürfeln servieren.

Tipp: Der Sirup ist im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.